

VOL 8 - ISSUE 80 MARCH 2016

HUM

Regd. No. 5C-1333

WWW.PAKSOCIETY.COM

MAGAZINE

TV FOOD MAG

RECIPES IN ENGLISH & URDU



Rs. 150



READING SECTION

Online Library For Pakistan

READING SECTION

Online Library For Pakistan

WWW.PAKSOCIETY.COM

WWW.PAKSOCIETY.COM

جانے کین وڈ مصالحہ فوڈ فیسٹول کا مکمل احوال

مصالحہ کے شفیس کے کھانوں کی مزید رٹرا کیب

پڑھئے جو ہر نمونے نجف کے فوائد



WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY

mothercare

DIAPERS



Your Baby's Best Friend ✓



AVAILABLE SIZES

REGULAR & ECONOMY PACKING

Newborn	Mini	Midi	Maxi	Junior
NB	S	M	L	XL
2-4 kg.	3-8 kg.	5-11 kg.	8-14 kg.	Over 13kg.

E-mail: info@themothercare.com

Website: cosmeticsworld.com.pk

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN

PAKSOCIETY1 f PAKSOCIETY

Kausar

BANASPATI & COOKING OILS

کچھ خاص ہمارے کھانے میں



HouseOfKausar



www.kausar.com.pk

READING
Section

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY



Happilac
PAINTS
COLORS OF HAPPINESS

COLOR YOUR LIFE

TO OUTSHINE THE REST COLORFULLY!

**PREMIUM SPECIAL
PLASTIC EMULSION
FOR WALLS & CEILINGS**

www.happilacpaints.com

facebook.com/HappilacPaints

instagram.com/HappilacPaints

READING
SECTION

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY

DESIRE
Glass Door

Ridiculously
good
looking

PEL

Change your life



LOW VOLTAGE START

The Low Voltage function regulates electric flow and will start the fridge safely even if the voltage is low.



SMART ECO CONTROL FUNCTION

It helps control electricity consumption and runs the refrigerator at the most economical mode with maximum efficiency.



BOTTLE RACK/SEPARATOR

Keep your bottles and cans sorted and organized with this new feature.



AROMA LOCK

A distinctive and exclusive Palladium-Carbon Based Deodorizer which slows food decay and removes unwanted odors.



STRONGER HINGES

New top quality door hinges mounted smartly to avoid door misalignment.



LED LIGHTS

Modern LED lights give a fresh feel in the refrigerator.

Pak Elektron Limited Toll Free: 0800-00-735 (PEL), www.pel.com.pk | www.facebook.com/pel

READING
Section

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY

**WARMLY
WELCOME YOU
AND YOUR
ADORABLE
KIDS HERE!**



**ENJOY THE COZY ENVIRONMENT
AND WATCH THEM PLAYING,
THAT'S WHAT WE CALL HAPPINESS**

@ PKR.16,999

PLUS TAX (Weekdays) PER NIGHT

ISLAMABAD MARRIOTT HOTEL

for more information call: +92 51 111 22 33 44

or mail: welcome@marriott-islamabad.com



MARRIOTT

READING
Section



LOTTE



NEW

Kolson Pasta Recipe Range Har Din Banao, Aik Naya Pasta

Kolson Pasta Recipe Range is a fusion of mouth-watering flavours with your favourite Kolson Pasta. Our Pasta Recipe Range is easy to make and caters to all tastes so that you can savour a new masterpiece everyday.



f /kolsompasta

READING
Section

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY



We Learn From Nature
The Art of Preserving



Available at
all leading retail
outlets across
Pakistan



READING
Pakistan
f /ENLPK



Phool®

Spices

Sign of Purity & Original Taste!!!



SHOP ONLINE
<http://phool.pk>



/Phool.pk

FOR INFORMATION & SUGGESTIONS

Type <Phool>

send SMS to **8227**



A.R. FOODS (PVT) LTD.

32-33 Industrial Triangle Estate, Kahuta Road, Humak, Islamabad, Pakistan.

Since 1970

Tel: +92 51 4490471-4 (4 Lines) Fax: +92 51 4491117 e-mail: arf@arfoods.com www.arfoods.com www.arfoods.com

READING
Section

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY

HUM
FILMS

BAQURAHANA BAQURAHANA

RUNNING SUCCESSFULLY

MOHIB MIRZA SANAM SAEED ADEEL HASHMI

A NASIR KHAN FILM

HUM
NETWORK

HUM
NETWORK

HUM
SITARAY

HUM
MUSALLAH

READING
Section

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY

National

Custard Ice cream cone

Taisey dil chahey

Ingredients

National Custard Powder
(Strawberry flavor) - 3 tbsp
Sugar - 5 tbsp
Cream - 2 tbsp
Waffle Cone
Fruits

Method

- Prepare National Strawberry Custard following the instructions on the pack.
- When done, add cream to this and whip in the mixer for a minute. Pour this mixture in a freezer safe box and freeze it for an hour.
- After that take out and whip it again for a minute. Repeat this step 2 times. (This is to avoid the formation of ice and to get a creamy texture).
- After doing the whipping process for 3 times, freeze the ice cream mixture for 5-6 hours. Your National Strawberry Custard Ice cream is done.
- Proceed with placing a layer of sponge cake or cheese cake at the bottom of the waffle cone and then add the custard ice cream in the cone.
- Top it with fruits and serve.



BAKE
PARLOR®

ہوٹل کے سارے منے
گھر پر لے آتے ہیں



بیک پارلر کا ہے یہ کمال ---

بیف ہو یا مٹن یا چاہے چکن...
سب کے ایک منفرد انداز سے!
بیک پارلر 2-in-1 ریسی لائیں
اور عید کا دسترخوان سجائیں۔

20
Recipes

Can be cooked with
Red and Yellow



STARCREST

www.bakeparlor.com

READING
SOCIETY

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY

MASALA

TV FOOD MAG

HUM



Volume 8 - Issue 80 / March 2016

Content



50

> Tarka

58

> Chaska Pakanay Ka

چسکا پکانے کا

66

> Food Diaries

فوڈ ڈائریز

74

> Tarka

83

> Children Special

بچوں کا خاصہ

89

> Totkay

ٹوٹکے

15

> Editorial

ادوار

17

> Special Article

کیبن اوڈنصالحہ فیملی فینسٹول

23

> Food Facts

فوڈ فیکٹس

24

> Dawat

دعوت

32

> Dawat

دعوت

40

> Masala Mornings

ماسالا مورننگس



When I'm too busy to think about food, I melt cheese on something....



For Healthy Life!

I butter and toast the slice, and then I microwave it with Adam's cheese on top for about 20 seconds. It keeps me full for about ~30 minutes, at which point I must find something else to melt cheese upon.



Brands
of the year
Award
IT'S ALL ABOUT CHAMPIONS
2014 - 2015

Natural Cheese

Cheddar Singles
Burger Singles
Low Fat Singles
Mozzarella Singles

info@adams.pk

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1 f PAKSOCIETY

قارئین محترم
السلام علیکم!

8 مارچ 'خواتین کے عالمی دن کے موقع پر جب بھی پاکستانی خواتین اور ان کی صلاحیتوں پر بات کرنے کا موقع آتا ہے تو ذہن کے پردے پر اس موضوع کے حوالے سے لکھنے کیلئے بے شمار حرف اور لاتعداد باتیں ابھر آتی ہیں 'پھر احساس ہوتا ہے اپنی خواتین کو چند لفظوں "ذہین باصلاحیت باوقار ہنرمند اور باحوصلہ" میں ہی سمیٹا جا سکتا ہے۔ یہ درست ہے کہ پاکستان میں خواتین کو آگے بڑھنے کے مواقع میسر نہیں آتے لیکن جہاں جہاں ہماری خواتین کو آگے آنے کا موقع دیا گیا وہاں وہاں انہوں نے خود کو ہر طرح سے اہل ثابت کیا ہے۔ ایسی خواتین کے ناموں سے تاریخ پاکستان بھری ہوئی ہے جنہوں نے تجزیہ پاکستان سے لے کر آج تک مردوں کے نہ صرف شانہ بٹانہ بلکہ ان سے آگے بڑھ کر بے نظیر کارہائے نمایاں سرانجام دیے۔ ماہر ملت فاطمہ جناح، بیگم مولانا محمد علی جوہر، بیگم علیہ صدیق حسین، بیگم جہاں آرا شاہنواز، بیگم رعنا لیاقت علی خان، بیگم جی اے خان، بیگم نذیر طہ محمد، بیگم اعجاز رسول، آغا طاہرہ بیگم، بیگم حمید النساء، بیگم شیریں وہاب، بیگم شفیع احمد، بیگم اقبال حسین ملک، بیگم پردیس سرمد ارچیدر جعفر، بیگم کین آرا، بیگم ہمد کمال الدین، بیگم فرخ حسین، بیگم زری سرفراز، بیگم شائستہ اکرام اللہ، فاطمہ بیگم، بیگم وقار النساء، لون لیدی ہارڈن خادر سلطانہ، بیگم زاہد فریدی، امستہ الطیبہ رضا اللہ، امستہ العزیزہ، نور الصباح، بیگم صاحبزادی محمودہ، بیگم شمیم جاہندھری، سمیت متعدد عظیم خواتین کے نام ذہنوں پر نقش ہیں۔ یہ سلسلہ یہاں تک نہیں ہے بلکہ بے نظیر بیٹو، ڈاکٹر فہمیدہ مرزا، منار بانی کھر، فریال تاپوہر، فرح ناز، افسانی، بشری رحمن، نسرین قصوری، خوش بخت شجاعت، روضانہ ظفر، آمنہ تاثیر، بلقیس ایدھی، فرحت ہاشمی، سیماء عزیز، سمیت ہاشمی، شرف حنی، مسز مسرت اکرام، شفقت سلطانہ، امینہ سید بانو، تہیہ رضیہ، بیٹ، بیوین شاکر، نسیم زہرہ، میجر جنرل شاہدہ ملک، میر سز شاہدہ، جمیل، ڈاکٹر شاہدہ وزارت علی، پردیس رائتا غلام علی، ڈاکٹر نفیسہ صادق، فائزہ پائلٹ، شازیہ احمد اور جانا طاہرہ پاکستان کرکٹ بورڈ خواتین کی چیئر پرسن بشری اعتراف پاکستانی، بڑا ایم آئی، پردیس سرگزس ماڈل، فاطمہ شریا، نجی، زہرہ نگاہ، بیٹو کاظمی، زہیدہ طارق، مہتاب اکبر راشدی اور ڈاکٹر سلطانہ صدیقی، کس کس کا نام لیں، ہر شخصیت اپنی جگہ ایک گوہر نایاب ہے جو ایک جانب وزارت عظمیٰ سے لے کر کرنی وی چینل کی صدارت تک کے عہدے پر فائز ہے تو دوسری جانب مہتممات کی تیاری سے باورچی خانے تک میں براہمان ہونے کے باوجود ساری دنیا کی نگاہوں کا ہدف نظر آتی ہے۔ یہ ہماری وہ خواتین ہیں جن پر صرف پاکستان نہیں بلکہ دنیا بھر میں موجد پاکستانیوں کو فخر ہے۔

8 مارچ ایسی کامیاب خواتین کی جانب دیکھنے کا دن ہے۔ مسائل و مصائب میں جتلا خواتین انہیں دیکھیں، کیونکہ انہوں نے بھی اپنا مقام اور نام بنانے کیلئے کئی مسائل اور مراحل طے کئے، مصائب سے گھبرا کر پیچھے ہٹ جانے کے بجائے حوصلہ مجتمع کر کے آگے بڑھیں اور مشکلات کو صبر سے شکست دی۔ خود کو مظلوم سمجھنا چھوڑیں، اپنی صلاحیتوں کو پہچانیں، خود کو معاشی طور پر مضبوط بنائیں اور ثابت کر دیں کہ بسوں کی اینٹیں عورت کی حیثیت مسلمہ ہے۔ وہ چاہے تو کسی ملک کی حکمرانی کرے اور چاہے تو جہاز لے کر عرض تک جائے ضرورت ہے تو اس کی صلاحیتوں کو برائے اور حوصلہ افزائی کی جس کیلئے اس کا باپ، بھائی، شوہر یا بیٹا کوئی بھی اپنا کردار ادا کر کے اپنے خاندان کو ایک قابل فخر عورت کا تحفہ دے سکتا ہے۔

ادارہ

چیف ایڈیٹر: سلطانہ صدیقی، جوائنٹ ایڈیٹر: شازیہ انوار

اسٹنٹ ایڈیٹر: معاذ احمد، ایڈیٹر: اسٹنٹ: نصر خان، سینئر ایڈیٹر: سید نیل احمد، ڈیزائنر: یوسف رضوی، فوٹو گرافی: احسن قریشی، حارث عثمانی، ایڈورٹائزنگ: منور حسین، منشی: munawar.h@masalatv.tv، فون: 0333 2168390، ڈسٹری بیوٹر: رہبر نیوز ایجنسی، 0333 2168390، پرنٹر: یونی پرنٹ

ہم نیٹ ورک لمیٹڈ: بلڈنگ نمبر 10/11، حسن علی اسٹریٹ، متصل آئی آئی چندریگر روڈ، کراچی: 74000، یو ایس این نمبر: 111-486-111

مزید معلومات کیلئے رابطہ کریں: shazia.anwar@hum.tv، آن لائن خریداری کیلئے رابطہ کریں: http://www.masala.tv/masalamag/

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو م ایبل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✦ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو ایسے کمانے کے لئے شرک نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

✦ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

✦ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1

KENWOOD



MASALA
family
FESTIVAL

FUN | FOOD | GAMES | CHEFS

A BIG THANKS

to all the Karachites for being a part of the
Kenwood Masala Family Festival.

You were amongst the **200,000+** attendees
who made this event a huge success.

Presented by **KENWOOD**

Co Sponsor 
کرو سمنگٹ

Supported by



ufone

CANOLIVE



Kobon Pasta



Radio Pakistan



www.masala.tv  [/masalatv](https://www.facebook.com/masalatv)  [/masalatvrecipes](https://www.youtube.com/masalatvrecipes)

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY



KENWOOD
HUM MASALA family FESTIVAL
FUN | FOOD | GAMES | CHEFS



“کین وڈ مصالحو فیملی فیسٹول” کا انتہائی کامیاب انعقاد
فیسٹول میں لاکھوں شائقین کا جھوم اور کاروباری حضرات کی دلچسپی اس کی کامیابی کی شہادت ہے
شازیہ انوار



ہمیا تھا لیکن ایک سپونسر کے باہر ملک خریدنے والوں کی قطار میں صبح 9 بجے ہی لگنی شروع ہو گئیں۔ ابتدائی سازگار موسم میں منفقہ اس فیسٹول کے شرکا کیلئے "ہم مصالحہ" کے اسٹال پر سرگرمیاں شروع ہوئیں جبکہ اس سے منسلک پبلیکیشنز کے اسٹال پر ہم نیٹ ورک کی مطبوعات کی فروخت جاری تھی۔ ان دونوں اسٹالوں پر صبح ہی سے لوگوں کا جھوم تھا جن کی تفریح طبع کیلئے ایک جانب چاؤ ڈگری اور دوسری جانب مختلف معروف وغیر معروف ٹیوٹوریلز (پرویز ہن) انڈین ٹائٹل پر ڈانس کر کے حاضرین کی داد وصول کر رہے تھے۔

دن ڈی کی جانب سے فیسٹول کے تمام شرکا کو لگی ڈرامہ کے ذریعے قیمتی انعامات جیتنے کا موقع دیا گیا۔ مصالحہ کے اسٹال نے ہر ایک کیلئے کے بعد جیتنے والوں کے ناموں کا اعلان کیا

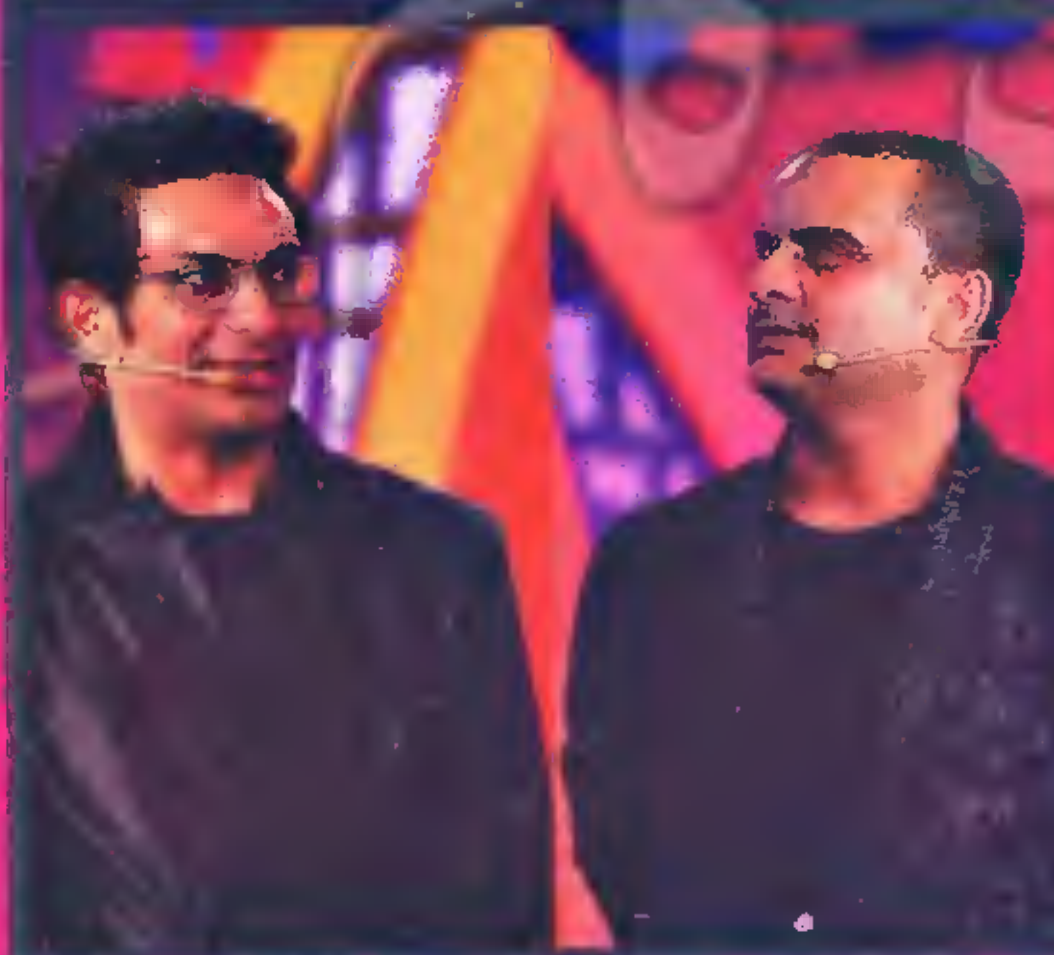
دنیا کا کوئی ترقی یافتہ یا ترقی پذیر ملک ایسا نہیں جہاں مقامی صنعت و تجارت کو فروغ دینے کی غرض سے نمائشوں کا اہتمام نہ کیا جاتا ہو۔ پاکستان میں بھی کراچی اور لاہور کے ایکسپو سینٹرز میں بھی شاید ہی کوئی مہینہ نمائشوں یا تقریبات سے خالی جاتا ہوگا لیکن جو اہمیت اور مقام مصالحہ فیملی فیسٹول کو حاصل ہے وہ کسی اور کو کہاں اس کا ثبوت فیسٹول میں کاروباری حضرات کی دلچسپی اور شائقین کا وہ جھوم ہے جس کی تعداد ہزاروں نہیں بلکہ لاکھوں میں ہے۔ یہ فیسٹول کی کامیابی ہی تو ہے جو اسے دہریے دہریے کراچی اور لاہور میں ثقافتی میلے کی حیثیت حاصل ہوتی جا رہی ہے۔

کراچی میں اس سال گزشتہ سال کے مقابلے میں زیادہ شاندار انداز میں "کپن وڈ مصالحہ فیملی فیسٹول" کا انعقاد عمل میں آیا۔ فیسٹول کے آغاز کیلئے صبح 11 بجے کے وقت کا اعلان کیا

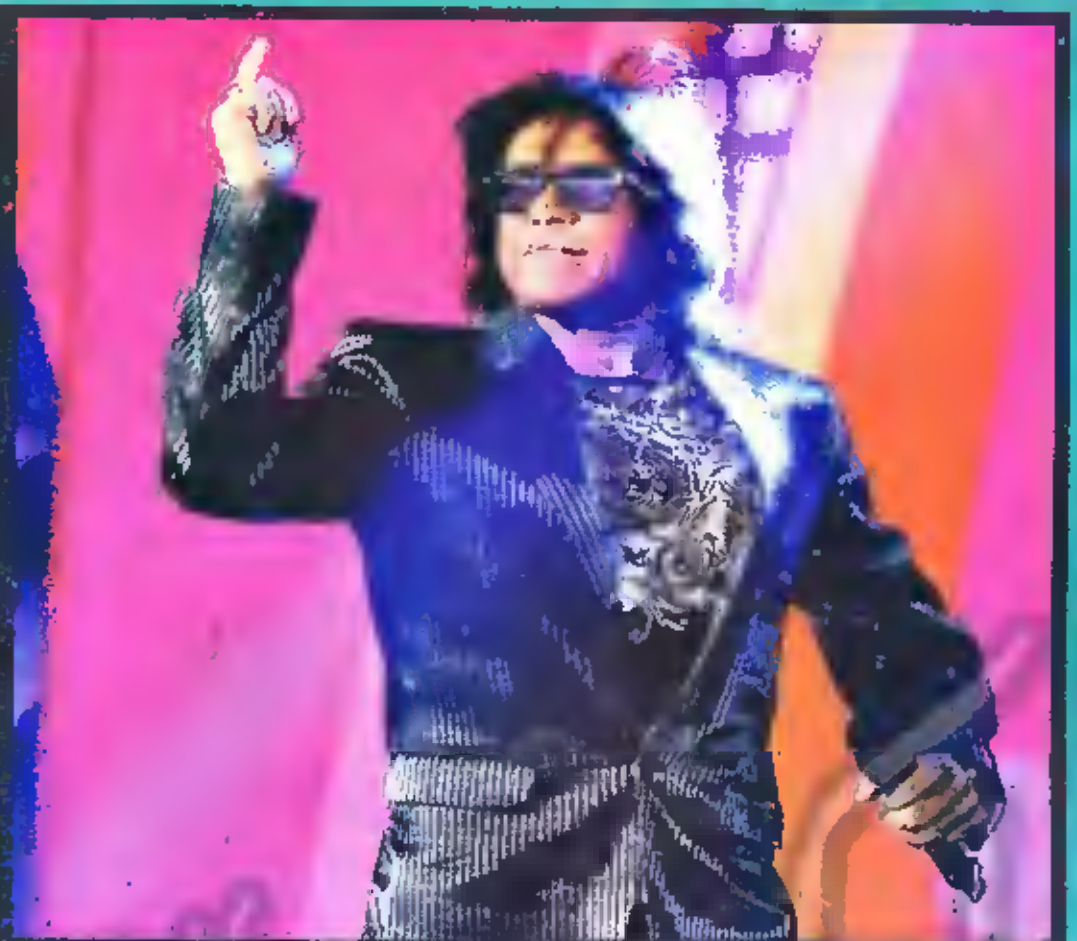
لیسبول میں آنے والوں کیلئے جب وہ گھوم چکے تھے، مہراں ٹاورس انٹرنیشنل یونیورسٹی میں پانچ اور گوسیت کھانے پینے گھر یلو سجاوٹی اشیاء ہاؤس چینی خانے کے آلات حسن و آرائش اور صحت کے خزانے سے بے شمار اشیاں لگائے گئے تھے جہاں رہائشی دامنوں پر فروخت کی جانے والی اشیاء کو جوان بوڑھے اور بچوں کی توجہ کا مرکز بن کر نظر آئیں۔

ہال سے باہر تین ایک چائے خانہ کورٹ لگایا گیا جہاں ایک چائے خانہ لوگ مشہور و معروف برائڈز کے کھانوں سے لطف اندوز ہوتے دکھائی دیتے تو دوسری جانب بچوں کیلئے سجاویں اور خصوصی ایریا بچوں کی توجہ کا مرکز بن کر ہمارا جہاں کلوٹنگ بٹس، کمپنٹ کینل، میری گورڈ اور ڈیٹا ٹرین اور پالتو جانوروں کی نمائش کے علاوہ نوجوانوں اور بچوں کیلئے دیگر جمولے بھی موجود تھے۔ اس موقع پر کارٹیوں کے شائقین کیلئے ٹایپ کارٹیوں کی نمائش بھی کی گئی۔

یہ تھا، انعام کے حقداروں کی دوسرا تقریب اپنے پسندیدہ شہس کے ساتھ تصویر کھینچنے کا موقع دیا جانا تھا۔ اس اشیاں پر مصالحوں کے ہر دھڑکے ہوئے شہس طاہر چوہدری، زبیر و ملازمتی اور آفتاب زاہد سادھا اور گزار جب کہ شہس میزبان صہیل خان اور کرن خان کو ایک جھٹک دیکھنے والوں کی بڑی تعداد موجود تھی۔ مصالحوں کے شہس اور میزبان بھرازاں، ہیکلیٹر کے اشیاں پر لوگوں کے ساتھ چٹائی ہوئے، آؤ گراف دیتے اور مصالحوں کرتے نظر آئے۔ بیٹہ روکت کی جانب سے شائع کیے جانے والے رسالوں و جرائد کی فیسبول کی حوام تک با آسانی رسائی کی غرض سے لگائے جانے والے اس اشیاں پر شہس کا بے پناہ شہس تھا، جو ص سے ہی اپنے پسندیدہ رسالوں اور شہس کی تک بکس کے حصول اور ان پر اپنے ہر دھڑکے ہوئے شہس کے دھڑکے لینے کے منتظر تھے۔



READING
Section



اس موقع پر آئیڈیاء کے ایڈیٹر نے 14 فروری کو اسلام آباد میں منعقد ہونے والے ایک سیمینار میں خطاب کیا۔ ان کے خطاب میں انہوں نے پاکستان کی ادبی دنیا کی حالیہ صورتحال اور اس کی ترقی کے لیے جو کچھ کرنا چاہیے، اس بارے میں اپنی رائے کا اظہار کیا۔ ان کے خیال میں پاکستان کی ادبی دنیا کو ترقی دینے کے لیے حکومت اور نجی شعبہ دونوں کی مدد کی ضرورت ہے۔ ان کے خیال میں پاکستان کی ادبی دنیا کو ترقی دینے کے لیے حکومت اور نجی شعبہ دونوں کی مدد کی ضرورت ہے۔ ان کے خیال میں پاکستان کی ادبی دنیا کو ترقی دینے کے لیے حکومت اور نجی شعبہ دونوں کی مدد کی ضرورت ہے۔

اس موقع پر آئیڈیاء کے ایڈیٹر نے 14 فروری کو اسلام آباد میں منعقد ہونے والے ایک سیمینار میں خطاب کیا۔ ان کے خطاب میں انہوں نے پاکستان کی ادبی دنیا کی حالیہ صورتحال اور اس کی ترقی کے لیے جو کچھ کرنا چاہیے، اس بارے میں اپنی رائے کا اظہار کیا۔ ان کے خیال میں پاکستان کی ادبی دنیا کو ترقی دینے کے لیے حکومت اور نجی شعبہ دونوں کی مدد کی ضرورت ہے۔ ان کے خیال میں پاکستان کی ادبی دنیا کو ترقی دینے کے لیے حکومت اور نجی شعبہ دونوں کی مدد کی ضرورت ہے۔ ان کے خیال میں پاکستان کی ادبی دنیا کو ترقی دینے کے لیے حکومت اور نجی شعبہ دونوں کی مدد کی ضرورت ہے۔

READING
Section



READING
Section



HUM



مادہ

پیر شنب 8:00 بجے

کریٹیو ہیڈ: مومنہ ورید | تحریر: سمیرہ فضل | ہدایات: حبیب حسن | پروڈیوسر: مومنہ ورید، شمینہ ہمالیول، شہناز شاہنواز، طارق شاہ
کاسٹ: حمزہ علی عباسی، مایا علی، عائشہ خان، طلعت حسین، صباحمد، ازہندرجیم، عبدالواسع چوہدری، گوہر رشید، نعیم طاہر و دیگر

HUM
NETWORK



www.hum.tv



/humtvpeakistan



/humnetwork

READING



/humnetwork

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY

اسٹرا بیریز

اسٹرا بیریز بلند فشار خون، کالابو کے میں کام آتی ہیں اور بصارت کیلئے مفید ہے۔
 یہ کوئی سٹریول گھٹاتی ہیں اور خون صاف کرنے میں مدد فراہم کرتی ہیں۔
 دل کی بیماریوں اور سرطان سے بچاؤ میں مدد فراہم کرتی ہیں۔
 چہرے پر روشنی اور نکھار لاتی ہیں، دانتوں کو صاف اور سفید بناتی ہیں۔
 اسٹرا بیریز ڈیپریشن کے مریضوں کیلئے عمدہ غذا ہیں اور حافظے بہتر بناتی ہیں۔

FOOD FACTS

گاجر

وزارت صحت کے مطابق ڈیپریشن اور اگانے سے بچانے کے لیے
 گاجر کا استعمال مفید ہے اور عمر گھٹانے میں مدد فراہم کرتا ہے۔
 گاجر میں کالسیئم، پتاشی اور دیگر غذائی اجزاء ہوتے ہیں۔
 گاجر میں ہر طرح کے ذہنی اور دل کی بیماریوں سے روکتی ہیں۔
 گاجروں کا استعمال جگر دانتوں اور موٹاپوں کیلئے بہتر ہے۔

READING
Section

ASALA 2 FOOD FACTS



MONDAY TO FRIDAY

FRESH - 5:00 P.M. , REPEAT - 12:30 A.M (TUESDAY TO SATURDAY)

LOCAL : 021-32632702, INTERNATIONAL . (+92)-21-32632310

WWW.FACEBOOK.COM/MASALATVHANDI

READING
Section

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN

 PAKSOCIETY1  PAKSOCIETY

ترکیب:

دیکھی میں تیل گرم کر کے لہسن سنہری کریں۔ اس میں ٹماٹر اور پیاز ڈال کر 5 منٹ تک بھونیں اس میں لال مرچ، ہلدی اور نمک ملا کر تیل الگ ہونے تک پکائیں پھر مرغی ملا کر پانی خشک کر لیں۔ اس میں وہی دھنیا، زیرہ، ادراک اور ہری مرچیں ڈال کر چند منٹ تک بھونیں پھر قصوری میتھی، گرم مصالحہ اور کریم ملا کر ڈش میں نکال لیں۔ مزیدار ہانڈی ٹماٹر کھیرے پیاز اور ہری مرچوں سے سجا کر پیش کریں۔

بسی ہوئی ہلدی 1/4 چائے کا چمچ
قصوری میتھی، پسا ہوا گرم مصالحہ 1/2 چائے کا چمچ
تازہ کریم 4 کھانے کے چمچے
نمک حسب ذائقہ
تیل ہلایا
ٹماٹر کھیرے پیاز، ہری مرچیں سجانے کیلئے

1/2 کلو مرغی کی ہڈیاں (بغیر ہڈی)
2 عدد ٹماٹر (پسے ہوئے)
1 کھانے کا چمچ پیاز (تلی ہوئی)
4 عدد ہری مرچیں (بسی کٹی ہوئی)
1 کھانے کا چمچ ادراک (باریک کٹی ہوئی)
1 کھانے کا چمچ بسی ہوئی لال مرچ، پسا ہوا لہسن
2 کھانے کے چمچے وہی (پھینٹی ہوئی)
1 کھانے کا چمچ ثابت دھنیا، ثابت سفید زیرہ



Chicken Handi

Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	1/2 kg
Tomatoes (paste)	2
Onion (fried)	1 tbsp
Green chillies (cut lengthwise)	4
Ginger (finely cut)	1 tbsp
Red chilli powder, Garlic paste	1 tsp each
Yagurt (whipped)	2 tbsp
Coriander seeds, Cumin seeds	1 tbsp each
Turmeric powder	1/4 tsp
Dried fenugreek seeds,	
Hot spices powder	1/2 tsp each
Fresh cream	4 tbsp
Salt	to taste
Oil	1/2 cup
Tamato, Cucumber, Onion,	
Green chillies	for garnishing

Method:

- Heat oil in a pan; fry garlic golden.
- Add tomatoes and onion; fry for 5 minutes.
- Add red chillies, turmeric and salt; fry till oil separates.
- Add chicken; cook till dry.
- Add yagurt, coriander, cumin, ginger and green chillies; fry for a few minutes.
- Add fenugreek seeds, hot spices and cream; dish out.
- Garnish with tamato, cucumber, onion and green chillies; serve.

GORGEOUS

Today & Tomorrow




Goldenpearl
Beauty Forver

Golden Pearl Cosmetics-Pakistan
www.goldenpearl.com.pk E-mail: info@goldenpearl.com.pk

READING
Section

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN

 PAKSOCIETY1  PAKSOCIETY

مصالحے دار مٹن

اجزاء:

ترکیب:

لال مرچیں، ہری مرچیں، ثابت کالی مرچیں اور لہسن ملا کر کٹ لیں۔ دیکھی میں گوشت، تیل، بلدی، کالی مرچ، اورک اور نمک ڈال کر گوشت کا پانی خشک ہونے تک بندھیں۔ اس میں پیاز اور ایک پیالی گرم پانی شامل کر کے گدشت گانے تک پکائیں۔ پانی خشک ہونے لگے تو دہی اور لال مرچ والا سفالی ڈال کر تیل علیحدہ ہونے تک بندھیں، پھر لیموں کا رس اور ہرا دھنیا ملا کر دم پر رکھ دیں۔

ایک چائے کا چمچ	ثابت کالی مرچیں	۱ کلو	بکرے کا گوشت
6 جوت	لہسن (بغیر پھلے ہوئے)	3 عدد	پیاز (کٹی ہوئی)
ایک چائے کا چمچ	کئی: دہنی کالی مرچ	ایک پیالی	دہی (تھینٹی ہوئی)
2 کھانے کے چمچے	لیموں کا رس	ایک کھانے کا چمچ	پسی ہوئی اورک
۱/۲ گڈی	ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا)	ایک چائے کا چمچ	پسی ہوئی بلدی
ایک پیالی	گرم پانی	6 عدد	شوکی گول لال مرچیں
حسب ذائقہ	نمک	6 عدد	ثابت ہری مرچیں
ایک پیالی	تیل		



Masala Mutton

Ingredients:

Mutton	½ kg
Onions (fried)	3
Yogurt (whipped)	1 cup
Ginger paste	1 tbsp
Turmeric paste	1 tsp
Dried, round red chillies	6
Green chillies (whole)	6
Black peppercorns	1 tsp
Garlic (with skin on)	6 cloves
Black pepper (crushed)	1 tsp
Lemon juice	2 tbsp
Warm water	1 cup
Salt	to taste
Fresh coriander (chopped)	½ bunch
Oil	1 cup

Method:

- Crush red chillies, green chillies, peppercorns and garlic together.
- Cook mutton with oil, turmeric, pepper, ginger and salt in a pot till dry.
- Add onions and 1 cup warm water; cook till mutton is tender.
- Add yogurt and crushed masala when dry; cook till oil separates.
- Add lemon juice and coriander; keep on dum.

سنگاپورین چلی چکن

اجزاء:

لہسن (باریک کئے: دسے) 4 جوت	کاردن ٹلوڑ سب یا ساس
3'3 کھانے کے تچے	سفید سرکہ
2 کھانے کے تچے	ہری مرچیں (لمبائی)
12 عدد	میں باریک کئی: دوئی)
ایک چائے کا چمچ	چینی
حسب ذائقہ	نمک
6 کھانے کے تچے	تیل

تیل کا تیل	ایک چائے کا چمچ
تیل کے اجزاء:	
مرچی کے سینے	4 عدد
لہسن (بغیر چھلے: دوئے)	4 جوتے
ثابت کالی مرچیں	4 عدد
پانی	3 پیانی

ترکیب:

دیکھی میں تیل کے اجزاء 30 منٹ تک پکا کر چولہا بند کر دیں۔ سینوں کو نکال کر لمبی پٹیاں کاٹیں اور تیل چھان کر کھنڈ کر لیں۔ مرچی کی ٹیڑوں پر سو یا ساس 'سرکہ' چینی کاردن ٹلوڑ اور نمک ملا کر 10 منٹ کیلئے رکھ دیں۔ کڑا ہی میں 4 کھانے کے تچے تیل گرم کر کے لہسن سنہری کریں، پھر مرچی اور تیل ڈال کر تیل خشک ہونے تک پکائیں۔ فراٹنگ چین میں باقی تیل گرم کریں، ہرنی مرچیں ہلکی سی تلیں اور مرچی میں شامل کر دیں، پھر تیل کا تیل ملا کر ڈش میں نکال لیں۔



Singaporean Chilli Chicken

Ingredients:

Garlic (finely cut)	4 cloves
Cornflour, Soyo sauce	3 tbsp each
White vinegar	2 tbsp
Green chillies (finely cut lengthwise)	12
Sugar	1 tsp
Salt	to taste
Oil	6 tbsp
Sesame oil	1 tsp

Stock Ingredients:

Chicken breasts	4
Garlic (with skin)	4 cloves
Block peppercorns	4
Water	3 cups

Method:

- Cook stock ingredients in a pot for 30 minutes; remove from flame.
- Remove chicken breasts from stock; cut into long strips.
- Strain stock; store and set aside.
- Marinate chicken with soyo sauce, vinegar, sugar, cornflour and salt for 10 minutes.
- Heat 4 tbsp oil in a wok; fry garlic golden; add chicken and stock; cook till stock dries up.
- Heat remaining oil in a frying pan; lightly fry green chillies; add to chicken.
- Drizzle sesame oil on top; serve.

بیسن کی روٹی اور چٹنی

اجزاء:

چٹنی کے اجزاء:

ایک بڑی گڈی	پودینہ
ایک پیالی	اٹلی کا گودا
6 عدد	شوکھی گول لال مرچیں
6 عدد	ہرنی مرچیں (بیسن کے جوڑے کے جوڑے)
ایک کھانے کا چمچ	مکڑ
حسب ذائقہ	نمک

ایک کھنڈ	بیسن (چھنا ہوا)
2 پیالی	آٹا (چھنا ہوا)
ایک گڈی	پودینہ (چوب کیا ہوا)
1/2 کھانے کا چمچ	پسی ہوئی لال مرچ
ایک گڈی	ہرا دھنیا (چوب کیا ہوا)
1/2 چائے کا چمچ	مکڑا ہوا سفید زیرہ
4 عدد	ہرنی مرچیں (چوب کی ہوئی)
حسب ذائقہ	نمک
1/2 پیالی	سکھن

ترکیب:

بیسن میں تمام اجزاء ملائیں اور ہتھوڑا بنا کر تھوڑی دیر کیلئے رکھ دیں۔ اس آٹے کے بیڑے بنا کر روٹیاں تیل میں۔ روٹیاں کو تھوڑے پردوں سے جانب سے سینک کر اتاریں اور ان پر مکھن لگاتے جائیں۔ چٹنی بنانے کیلئے بیسنڈر میں پودینہ، ہرنی مرچیں، لال مرچیں اور بیسن کی جان کر کے پیالے میں نکالیں۔ اس میں اٹلی کا گودا، مکڑ اور نمک ملا کر ساس چمن میں ڈالیں۔ اسے چند منٹ پکا کر پیالے میں نکالیں اور گرم روٹی کے ہمراہ پیش کریں۔



Besan Ki Roti and Chutney

Ingredients:

Gram flour (sieved)	1 kg
Whole-wheat flour (sieved)	2 cups
Mint (chopped)	1 bunch
Red chilli powder	1/2 tbsp
Fresh coriander (chopped)	1 bunch
Cumin seeds (crushed)	1/2 tsp
Green chillies (chopped)	4
Salt	to taste
Butter	1/2 cup

Chutney Ingredients:

Mint	1 large bunch
Tamarind pulp	1 cup

Dried, round red chillies	6
Green chillies, Garlic cloves	6 each
Jaggery	1 tbsp
Salt	to taste

Method:

- Mix all ingredients with gram flour; knead into a firm dough; set aside for a little while.
- Shape dough into balls; roll out into discs.
- Toast discs on an iron griddle from both sides; remove and apply butter on them.
- To make chutney, blend mint, green chillies, red chillies and garlic in a blender; remove in a bowl.
- Add tamarind pulp, jaggery and salt; pour in a saucepan.
- Cook for a few minutes; remove in a dish; serve with hot Besan Ki Roti.

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائیل لنک ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✦ پیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو ایسے کمانے کے لئے شرک نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

✦ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

✦ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1



Poora Pakistan Raha Hai Bol Hashmi Ispaghool

- روزانہ ہاشمی اسپغول
- قدرتی فائبر کا استعمال رکھے
- ✓ معدے کو صاف
- ✓ بلڈ شوگر کا لیول برقرار
- ✓ کولیسٹرول کو کم اور دل کو صحت مند
- ✓ قبض سے دور اور نظام ہضم کو درست

Hashmi®
Ispaghool
Husk

Natural fibre for
bowel regulation
and reduction of
blood cholesterol



Daily La.  Fit Raha



www.hashmisurma.com



HashmiSince1794

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY

اخروٹ کا حلوہ

اجزاء:

اخروٹ (چوب کئے ہوئے) ایک پیالی	کھویا
ایک پیالی	چینی
ایک پیالی	شوگھا ہوا دودھ
2 پیالی	تازہ دودھ
ایک لیٹر	چھوٹی الائچیاں
8 عدد	سجی
3 کھانے کے چمچے	

ترکیب:

دبئی میں دودھ اور الائچیاں کو دودھ گاڑنا ہونے تک پکائیں۔ کڑائی میں سجی گرم کر بن پھر چمچ چلاتے ہوئے اخروٹ شوگھا ہوا دودھ چینی اور کھوئے کو 10 منٹ تک پکائیں۔ اس میں دودھ ملائیں اور مسلسل چمچ چلاتے ہوئے حلوہ کنارے چھوڑنے تک پکا کر ڈش میں نکال لیں۔



Walnut Halwa

Ingredients:

Walnuts (chopped)	1 cup
Whole dried milk	1 cup
Sugar	1 cup
Milk powder	2 cups
Milk (fresh)	1 litre
Green cardamoms	8
Clarified butter	3 tbsp

Method:

- Cook milk and cardamoms in a pot till milk thickens.
- Heat clarified butter in a wok; add walnuts, milk powder, sugar and whole dried milk; cook for 10 minutes while stirring continuously.
- Add milk while stirring continuously; cook till halwa separates from the sides of the wok; dish out.

دawat دعوت



MONDAY TO FRIDAY

FRESH - 1:00 P.M., REPEAT - 10:30 P.M.

LOCAL : 021-3225717, INTERNATIONAL : (+92)-21-3225718

WWW.FACEBOOK.COM/DAWATSHOW

READING
Section

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY

اجزاء:

مرٹی کی بنیاں	300 گرام	کٹی ہوئی کالی مرچ	1/2 چائے کا چمچ
اہسن (باریک کئے ہوئے)	4 جے	مرٹی کی تختی	ایک پہالی
شملہ مرچ (باریک کئی ہوئی)	2 عدد	سویا ساس	2 کھانے کے چمچے
گاجر (باریک کئی ہوئی)	ایک عدد	اوسٹرساس	4 کھانے کے چمچے
ہرنی پیاز (باریک کئی ہوئی)	3 عدد	کارن فلور (پانی میں گھلا ہوا)	ایک کھانے کا چمچ
ٹماٹر (بغیر بیج کے باریک کئے ہوئے)	2 عدد	چائیز نمک	1/2 چائے کا چمچ
ہندگوہی (باریک کئی ہوئی)	ایک عدد	نمک	حسب ذائقہ
ہری مرچیں (بغیر بیج کی باریک کئی ہوئی)	5 عدد	تیلی	3 کھانے کے چمچے

ترکیب:

کڑا ہی میں تیل گرم کر کے اہسن اور مرچی رنگ تبدیل ہونے تک پکائیں۔ اس میں ٹماٹر، شملہ مرچ، ہری مرچیں، ہری پیاز، گاجر، اوسٹرساس، سویا ساس، کالی مرچ، تختی، چائیز نمک اور نمک ملا کر چند منٹ پکائیں، پھر ہندگوہی اور کارن فلور ڈالیں اور چند منٹ پکا کر ڈش میں نکال لیں۔



Stir-fried Chicken with Oyster Sauce

Ingredients:

Chicken strips	300 grams
Garlic (finely cut)	4 cloves
Capsicums (finely cut)	2
Carrot (finely cut)	1
Spring onions (finely cut)	3
Tomatoes (de-seeded, finely cut)	2
Cabbage (finely cut)	1
Green chillies (de-seeded, finely cut)	5
Black pepper (crushed)	1/2 tsp
Chicken stock	1 cup
Soy sauce	2 tbsp
Oyster sauce	4 tbsp

Cornflour (made into paste with water)	1 tbsp
Chinese salt	1/2 tsp
Salt	to taste
Oil	3 tbsp

Method:

- Heat oil in a wok; cook garlic and chicken till colour changes.
- Add tomatoes, capsicums, green chillies, spring onions, carrot, oyster sauce, soya sauce, pepper, stock, Chinese salt and salt; cook for a few minutes.
- Add cabbage and cornflour; cook for a few more minutes; dish out.

DAWN
BREAD

New & Improved
Packaging



Give your day
a healthy start!

Dawn Bran Bread is baked with the goodness of whole grain and oats, making it high in fiber with no Trans Fat. Eating it daily helps you control your cholesterol and maintain your health.

کنا ہوا جنیا	پالک (ا بال کر چوب کر لیں) ایک پیالی
اندے (کھینٹے ہوئے) 4 عدد	ٹماٹر (چوب کئے ہوئے) 2 عدد
نک	لہسن (چوب کئے ہوئے) 3 جوتے
تیل	پیاز (چوب کی ہوئی) ایک عدد
سوزر یا پیاز (کدو کش) ایک عدد	کئی دوئی کالی مرچ ایک چائے کا چمچ
ہرا دھنیا (چوب کیا ہوا) سجانے کیلئے	کنا ہوا سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ
	بسی ہوئی بلدی 1/2 چائے کا چمچ

ترکیب:

فرائنگ میں تیل گرم کریں اس میں لہسن اور پیاز بھون کر ایک پیالے میں نکالیں اس پیالے میں علاوہ نیچر باقی اجزاء ملا لیں۔ اسی فرائنگ چین میں دوبارہ تیل گرم کریں اور اس آمیزے کو آلیٹ کی طرح پہلے ایک جانب سے تلیں اسے پلٹیں پھر نیچر ڈال کر دوسری جانب سے بھی چند منٹ پکا کیں اور پلیٹ میں نکالیں۔ مزیداد کوکو ہرے دھنئے سے سجا کر پیش کریں۔



Kuku

Ingredients:

Spinach (boiled and chopped)	1 cup
Tomatoes (chopped)	2
Garlic (chopped)	3 cloves
Onion (chopped)	1
Black pepper (crushed)	1 tsp
Cumin seeds (crushed)	1 tsp
Turmeric powder	1/2 tsp
Coriander seeds	1/2 tsp
Eggs (beaten)	4
Salt	to taste
Mozzarella cheese (grated)	1 cup
Oil	1/2 cup
Fresh coriander (chopped)	for garnishing

Method:

- Heat oil in a frying pan; fry garlic and onion; remove in a bowl.
- Add all remaining ingredients, except cheese, in the bowl to make a batter.
- Heat oil again in the same frying pan; fry batter like an omelette from one side; flip and add cheese on the other side; cook for a few minutes; remove in a plate.
- Garnish with coriander; serve.

جھینگا بریانی

اجزاء:

جھینگے (درمیانے)	۱/۲ کلو
سیلا چاول (بھیکے ہوئے)	۱/۲ کلو
پسا ہوا لہسن	ایک کھانے کا چمچ
غابت سفید زبرد	ایک چائے کا چمچ
لونگس چھوٹی الائچیاں	8'8 عدد
پودینا (باریک کٹا ہوا)	ایک گڈی
نمک	حسب ذائقہ
سجھی	۱/۲ پیالی
تیل	تیلے کیلئے

مصالے لکھے کے اجزاء:

پیاز (باریک کٹی ہوئی)	2 عدد
لہسن (چوب کیا ہوا)	ایک کھانے کا چمچ
پسی ہوئی ہلدی	۱/۲ چائے کا چمچ
کٹا ہوا دھنیا	ایک کھانے کا چمچ
پسا ہوا گرم مصالحہ	ایک کھانے کا چمچ
پسی ہوئی لال مرچ	2 کھانے کے چمچے
نماز (چوب کئے ہوئے)	5 عدد
ثابت ہری مرچیں	4 عدد
چائیز نمک	۱/۲ چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ
سجھی	۱/۲ پیالی

ترکیب:

دبھی میں سجھی گرم کر کے لونگس، الائچیاں اور زبرد، بھونیں پھر چاول اور 2 پیالی پانی ملا کر ایک کئی اُبالیں اور چھان لیں۔ جھینگوں میں لہسن اور نمک ملائیں۔ کڑا ہی میں تیل گرم کریں اور جھینگے سنہری تل کر ڈکالیں۔ علیحدہ دبھی میں سجھی گرم کر کے لہسن اور پیاز تلیں پھر مصالحے کے باقی اجزاء شمار گھل جانے تک پکائیں۔ ایک چوزے منہ کی دبھی میں پہلے ۱/۲ مصالحہ اور چاول باقی مصالحہ جھینگے پودینے اور باقی چاول کی تہہ لگا کر دم پر رکھ دیں۔



Prawn Biryani

Ingredients:

Prawns (medium-sized)	1/2 kg
Sela rice (saaked)	1/2 kg
Garlic paste	1 tbsp
Cumin seeds	1 tsp
Claves, Green cardamoms	8 each
Mint (finely cut)	1 bunch
Salt	to taste
Clarified butter	1/2 cup
Oil	for frying

Masala Ingredients:

Onions (finely cut)	2
Garlic (chopped)	1 tbsp
Turmeric powder	1/2 tsp
Coriander seeds (crushed)	1 tbsp
Hot spices powder	1 tbsp

Red chilli powder	2 tbsp
Tomatoes (chopped)	5
Green chillies (whole)	4
Chinese salt	1/4 tsp
Salt	to taste
Clarified butter	1/2 cup

Method:

- Heat clarified butter in a pot; fry cloves, cardamoms and cumin.
- Add rice and 2 cups water; parboil; strain.
- Marinate prawns with garlic and salt.
- Heat oil in a wok; fry prawns golden; remove.
- Heat clarified butter in a separate wok; fry garlic and onion; cook with remaining masala ingredients till tomatoes are well-mixed.
- In a wide-necked pot, layer 1/2 masala at the bottom; add 1/2 rice on top of it and finally add remaining masala, rice and prawns on top; keep on dum.

ترکیب:

ایک پیالے میں علاوہ ڈبل روٹی کا چورہ اور انڈے تمام اجزاء ملا لیں۔ مچھلی کے ٹکڑوں کو پہلے انڈے بھر ڈبل روٹی کے چورے میں لیٹیں۔ کڑا ہی میں تیل گرم کریں اور انہیں سنہری تیل کر جاذب کاغذ پر نکال لیں۔ ڈش کو سلاڈ چٹوں، ٹماٹر اور پیاز سے سجائیں اس پر مچھلی رکھ کر پیش کریں۔

انڈے (پھیٹے ہوئے) 3 عدد
ڈبل روٹی کا چورہ: ایک پیالی
چائینر نمک 1/4 چائے کا چمچ
نمک حسب ذائقہ
تیل تلنے کیلئے
سلاڈ پتے لیموں پیاز (لچھے) سجانے کیلئے

اجزاء:

مچھلی کے ٹکے (کٹے ہوئے) ایک کلو
پیاز ہوا بس اورک 2 کھانے کے چمچے
سویا ساس 3 کھانے کے چمچے
لیموں کا رس 3 کھانے کے چمچے
کٹی ہوئی کالی مرچ ایک چائے کا چمچ
کارن فلور ایک کھانے کا چمچ
سفید تیل 3 کھانے کے چمچے



Fried Sesame Fish Fillet

Ingredients:

Fish fillet (cut into pieces)	1 kg
Ginger/garlic paste	2 tbsp
Soya souce	3 tbsp
Leman juice	3 tbsp
Block pepper (crushed)	1 tsp
Cornflour	1 tbsp
Sesame seeds	3 tbsp
Eggs (beaten)	3
Breadcrumbs	1 cup
Chinese salt	1/4 tsp
Salt	to taste
Oil	for frying
Lettuce leaves, Lemon, Onion (rings)	for decorotion

Method:

- Mix fish with all ingredients, except breadcrumbs and egg, in a bowl.
- Coat fish first with egg then with breadcrumbs.
- Heat oil in a wok; fry fish golden; remove on an absorbent paper.
- Decorate a dish with lettuce, lemon and onion; place fish on it; serve.

MENU[®]

New Arrival

Ready to Eat



Chicken *Haryali Boti*



READING
Section

چکن تندوری

اجزاء:

ایک عدد	سالم مرغی
2 کھانے کے چمچے	پیاز، جالیہن اور ک
ایک پیکٹ	پیکٹ والا تندوری مصالحہ
حسب اکتے	نمک
سجانے کیلئے	ٹماٹر، سلا، پتے، پیاز

ترکیب:

مرغی پر چھڑنی کی مدد سے گہرے نشان لگائیں۔ تندوری مصالحے میں اور ک لہسن اور نمک ملا کر مرغی پر لگائیں اور اسے کم از کم 3 گھنٹوں کیلئے رکھ دیں۔ مرغی کو پہلے 15 منٹ کیلئے اسٹیم میں اٹھیم کریں، پھر اون کی زے میں رکھ کر پہلے سے گرم اون میں 200°C پر سنہری رنگ آنے تک پکائیں۔ اسے ڈش میں دکالیں اور ڈش کو پیاز، سلا، پتے، ٹماٹر اور کھیرے سے سجھائییں۔



Chicken Tandoori

Ingredients:

Whole chicken	1
Ginger/garlic poste	2 tbsp
Tandoori masalo (packaged)	1 packet
Solt	to taste
Tomato, Lettuce leaves, Onion	for decoration

Method:

- Make deeps slits on chicken with a knife.
- Mix ginger/garlic and salt with tandoori masalo; marinade chicken with it; set aside for at least 3 hours.
- Steam chicken in a steamer for 15 minutes.
- Place in an oven tray; bake in a pre-heated oven at 200° C till golden.
- Remove in a dish; decorate dish with tomato, lettuce and onion; serve.



MASALA MORNINGS



MONDAY TO FRIDAY

FRESH - 11:00 A.M., REPEAT - 09:00 P.M.

LOCAL : 021-32632702, INTERNATIONAL : (+92)-21-32632310

WWW.FACEBOOK.COM/MASALAMORNINGSHOW

READING
Section



بوٹی فرائی مصالحہ

اجزاء:

گائے کے گوشت کی بوٹیاں	1/2 کلو
ٹماٹر پیاز (چوپ کی ہوئی)	2'2 عدد
لہسن اورک (چوپ کیا ہوا)	2 کھانے کے چمچے
پسایا گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچ
لوتکیں	6 عدد
تابت کالی مرچیں	8 عدد
دارچینی	ایک گڑا
بڑی الائچی	ایک عدد
پینا: واسنید زیرہ	1/2 چائے کا چمچ
کٹنا ہوا، حنیا	1 1/2 چائے کے چمچے
دہی (چھینٹی ہوئی)	1/2 پیالی
پسی ہوئی لال مرچ	2 چائے کے چمچے
پسی ہوئی ہلدی	1/4 چائے کا چمچ
پسی ہوئی سونف	1/2 چائے کا چمچ
نمک	ایک چائے کا چمچ
تیل	1/2 پیالی
ہری مرچیں، ہرا دھنیا	چھڑکے کیلئے

ترکیب:

کڑا ہی میں تیل گرم کر کے گوشت اور پیاز خنہ میں۔ اس میں گرم مصالحہ لہسن اورک اور پانی ملائیں پھر، حکن ذہانک کر گوشت گلے تک پکائیں۔ اس میں ٹماٹر، ہی لوتکیں، کالی مرچیں، دارچینی، بڑی الائچی، زیرہ، حنیا، لال مرچ، ہلدی، سونف اور نمک ملا کر ہم پر رکھیں۔ تیل اور آجائے تو ڈش میں نکالیں، مزیدار بوٹی مصالحہ ہرا دھنیا، ہری مرچیں اور گرم مصالحہ چھڑک کر پیش کریں۔



Boti Fry Masala

Ingredients:

Beef (pieces)	1/2 kg
Tomatoes, Onions (chopped)	2 each
Ginger/garlic paste	2 tbsp
Hot spices powder	1 tsp + for sprinkling
Cloves	6
Black peppercorns	8
Cinnamon	1 piece
Cardamoms	1
White cumin powder	1/2 tsp
Coriander (crushed)	1 1/2 tsp
Yogurt (whipped)	1/2 cup
Red chilli powder	2 tsp
Turmeric powder	1/4 tsp

Fennel (powdered)	1/2 tsp
Salt	1 tsp
Oil	1/4 cup
Green chillies, Fresh coriander	for sprinkling

Method:

- Heat oil in a wok; fry beef and onions.
- Add hot spices, ginger/garlic and water; cook with lid on till beef is tender.
- Add tomatoes, yogurt, cloves, pepper, cinnamon, cardamoms, cumin, coriander, red chilli powder, turmeric, fennel and salt; keep on dum.
- Dish out when oil separates.
- Garnish boti masala with coriander and green chillies; sprinkle hot spices on top; serve.

READING
Section

*Give a perfect taste
to your everyday baking*

Rossmoor Cocoa Powder has provided a smooth, deep chocolate flavor that's perfect for baking, frosting and beverages. Baking Powder a very common ingredient around the kitchen, it is used a raising agent in cakes, breads and biscuits. It is increases the volume and lightens the texture of baked goods.



Email: rossmoor@cyber.net.pk



READING
Section

کیٹاپلانا

اجزاء:

مرغی کی بوٹیاں (بغیر ہڈی)	300 گرام	کئی ہوئی کالی مرچ	1/2 چائے کا چمچ
پسا ہوا ہین	ایک چائے کا چمچ	مشروم (سٹائس)	4 عدد
سراشا ساس	ایک کھانے کا چمچ	ہرنی اور لال شملہ مرچ (لمبائی میں کٹی ہوئی)	ایک ایک عدد
سوٹ چٹا ساس	2 کھانے کے چمچے	گاجر (لمبائی میں کٹی ہوئی)	ایک عدد
چینی	ایک چائے کا چمچ	نمک	1/2 چائے کا چمچ
سٹیدمرک	ایک کھانے کا چمچ	تیل	1/4 چائے
چکن پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ		
ٹماٹو پیوری	2 کھانے کے چمچے		

ترکیب:

مرغی میں ہین سراشا ساس سوٹ چٹا ساس چینی سرکہ چکن پاؤڈر ٹماٹو پیوری کالی مرچ اور نمک ملا کر 1/2 گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ کڑا ہی میں تیل گرم کریں اور مرغی کو 10 منٹ تک جھونیں پھر مشروم لال اور ہرنی شملہ مرچ اور گاجر ملا کر 15 منٹ تک پکائیں۔ اسے ڈش میں نکالیں اور گرم پیش کریں۔



Cataplana

Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	300 grams
Garlic paste	1 tsp
Sriracha sauce	1 tbsp
Sweet chilli sauce	2 tbsp
Sugar	1 tsp
White vinegar	1 tbsp
Chicken powder	1/2 tsp
Tomato puree	2 tbsp
Black pepper (crushed)	1/2 tsp
Mushrooms (sliced)	4
Green and Red Capsicums (cut lengthwise)	1 each
Carrot (cut lengthwise)	1
Salt	1/2 tsp
Oil	1/4 cup

Method:

- Marinate chicken with garlic, sriracha sauce, sweet chilli sauce, sugar, vinegar, chicken powder, tomato puree, pepper and salt; set aside for 1/2 an hour.
- Heat oil in a wok; fry chicken for 10 minutes; add mushrooms, green and red capsicums, and carrot; cook for 15 minutes.
- Dish out; serve hot.

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو ایبل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✦ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو ایسے کمانے کے لئے شرک نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

✦ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

✦ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1

کریمی چکن تیکہ اسٹکس

اجزاء:

مرغی کی ہڈیاں (بفر ہڈی) ½ کلو
 لیمن کارس 2 کھانے کے چمچے
 ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا) 2 کھانے کے چمچے + چمڑے کیلئے
 ہری مرچیں (چوپ کی ہوئی) 4 عدد
 کٹا ہوا سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ
 چکن تیکہ مصالحہ (تیکہ والا) 2 کھانے کے چمچے
 کریم 2 کھانے کے چمچے

مایونیز
 انڈے (بھینٹے ہوئے) 2 عدد
 ڈبل روٹی کا چورہ ایک پیالی
 نمک پرا چائے کا چمچ
 تیل تلنے کیلئے

ترکیب:

ایک پیالے میں علاوہ انڈے اور ڈبل روٹی کا چورہ باقی اجزاء ملا کر ایک گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ ہڈیوں کی بکٹری کی سٹخوں پر گٹائیں انہیں پہلے انڈے پھر ڈبل روٹی کے چورے میں لپیٹیں۔ فراسٹنگ مین میں تیل گرم کریں اور سٹخوں کو الٹ پلٹ کر کے سنہری تیل کر جاذب کاغذ پر نکال لیں۔ انہیں سرونگ ڈش میں رکھیں اور ہرا دھنیا چمڑک کر پیش کریں۔



Creamy Chicken Tikka Sticks

Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	½ kg
Lemon juice	2 tbsp
Fresh coriander (chopped)	2 tbsp + for sprinkling
Green chillies (chopped)	4
Cumin seeds (crushed)	1 tsp
Chicken tikka masala (packaged)	2 tbsp
Cream	2 tbsp
Mayonnaise	2 tbsp
Eggs (beaten)	2
Breadcrumbs	1 cup
Salt	½ tsp
Oil	for frying

Method:

- Mix all ingredients except eggs and breadcrumbs in a bowl and set aside for 1 hour.
- Pierce chicken pieces onto wooden skewers; coat first with egg then breadcrumbs.
- Heat oil in a frying pan; fry chicken from all sides; remove on an absorbent paper.
- Place in a serving dish; sprinkle coriander on top; serve.

READING
Section

اجزاء:

2 کھانے کے چمچے	مراثا ساس
1/2 چائے کا چمچ	نمک
4 کھانے کے چمچے	تیل
	ساس کے اجزاء:
5 عدد	سبکی گول لال مرچیں
6 عدد	لاٹم کے پتے

1/2 کلو	انڈرکٹ (پٹیاں)
ایک چائے کا چمچ	لہسن (چوپ کیا ہوا)
ایک عدد	پیاز (باریک کٹی ہوئی)
ایک عدد	شملہ مرچ (باریک کٹی ہوئی)
1/2 پیالی	تلی کے پتے
2 کھانے کے چمچے	نش ساس
2 کھانے کے چمچے	سویا ساس
2 کھانے کے چمچے	اویسٹر ساس

ترکیب:

بلینڈر میں ساس کے اجزاء یکجا کر لیں۔ ایک پیالے میں انڈرکٹ 'مراثا ساس' ساس اور نمک ملا کر رکھ دیں۔ فرائننگ میں تیل گرم کر کے لہسن سنہری کریں اور انڈرکٹ اال کر 5 منٹ تک بھنیں۔ اس میں سویا ساس، نش ساس اور اویسٹر ساس، تلی کے پتے، پیاز اور شملہ مرچ ملا کر چند منٹ تک پکا لیں اور ڈش میں نکال لیں۔



Masala Thai Beef

Ingredients:

Undercut (strips)	1/2 kg
Garlic (chopped)	1 tsp
Onion (finely cut)	1
Capsicum (finely cut)	1
Basil leaves	1/2 cup
Fish sauce	2 tbsp
Soya sauce	2 tbsp
Oyster sauce	2 tbsp
Sriracha sauce	2 tbsp
Salt	1/2 tsp
Oil	4 tbsp

Sauce Ingredients:

Dried, round red chillies	5
Lime leaves	6

Method:

- Blend sauce ingredients in a blender.
- Marinate undercut with sriracha sauce and salt; set aside.
- Heat oil in a frying pan; fry garlic golden; add undercut; fry for 5 minutes.
- Add soya sauce, fish sauce, oyster sauce, basil leaves, onion and capsicum; cook for a few minutes; dish out.



*Beauty is
swiss miss*

Swiss Miss



READING
Section

ہری مرچ والے جھینگے

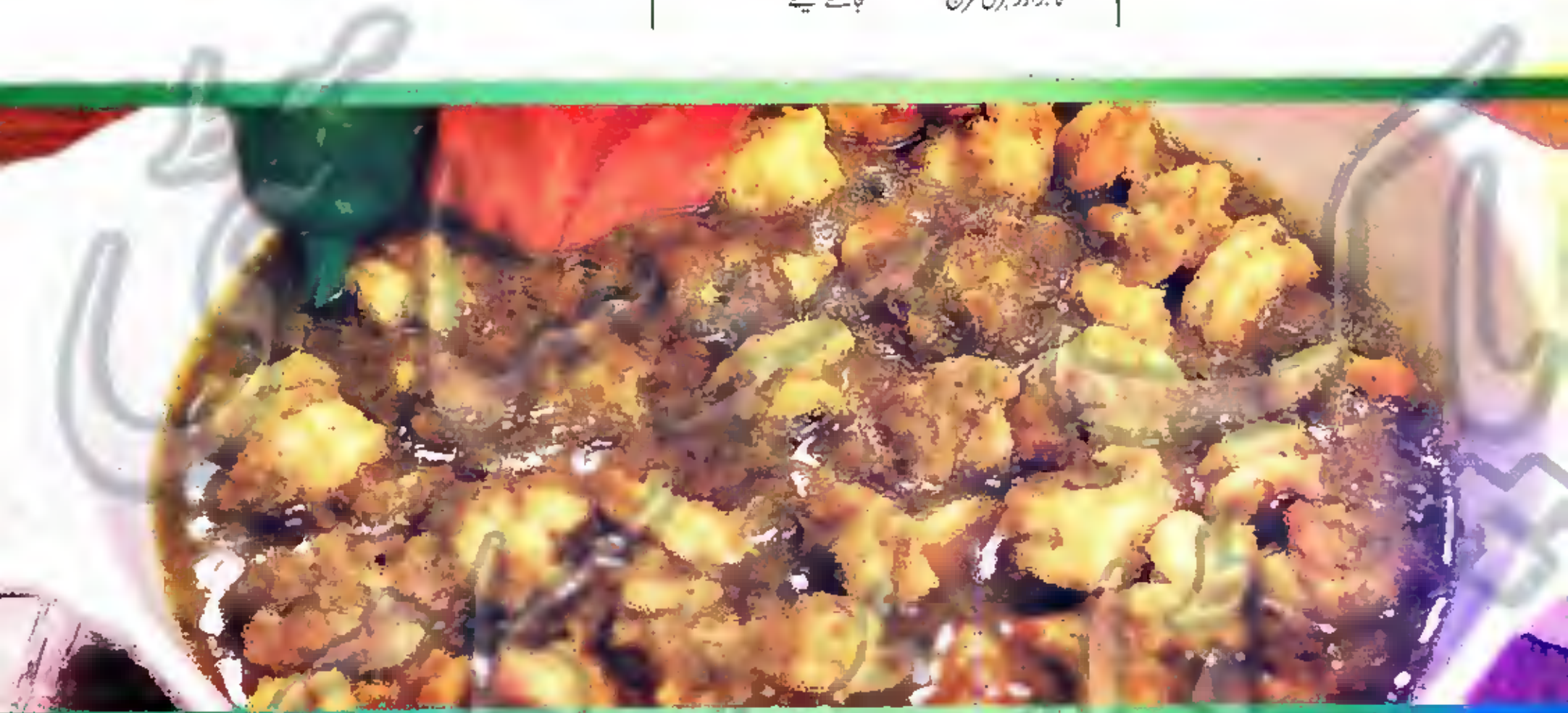
اجزاء:

ترکیب:

ہری مرچ اور ہرے دھننے کو ملا کر پیس لیں۔ خشکاش اور خربوزے کے بیج بھنیں اور تھوڑے سے پانی کیساتھ پیس لیں۔ دہیگی میں تیل گرم کر کے پیاز سنہری کریں اس میں لہسن اور ک ہری مرچ کا آمیزہ خشکاش کا آمیزہ زیرہ ہلدی اونی اور نمک ڈال کر تیل اُپر آنے تک بھنیں۔ اس میں تھینگے ملا کر دم پر رکھ دیں۔ تھینگوں میں گرم مصالحہ اور لیوں کا رس ملا کر ڈش میں نکالیں۔ اسے گ تہا اور ہری مرچ سے سجادیں۔

پہا ہوا گرم مصالحہ	۱/۲ چائے کا چمچ
ہری مرچیں	10 عدد
ہرا دھنیا	۱/۲ پیالی
خشکاش	ایک کھانے کا چمچ
خربوزے کے بیج	ایک کھانے کا چمچ
نمک	ایک چائے کا چمچ
تیل	۱/۲ پیالی
گاجرا اور ہری مرچ	سجانے کیلئے

تھینگے (صاف کئے ہوئے) ۱/۲ کلو	ایک پیالی
پیاز (چھپ کی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ
پہا ہوا لہسن اور ک	2 کھانے کے چمچے
لیوں کا رس	۱/۲ چائے کا چمچ
ثابت کالا زیرہ	ایک چائے کا چمچ
پسی ہوئی ہلدی	۱/۲ پیالی
زہی (پھینٹی ہوئی)	



Prawns with Green Chillies

Ingredients:

Prawns (cleaned)	1/2 kg
Onions (chopped)	1 cup
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Lemon juice	2 tbsp
Black cumin seeds	1/2 tsp
Turmeric powder	1 tsp
Yogurt (whipped)	1/2 cup
Hot spices powder	1/2 tsp
Green chillies	10
Fresh coriander	1/4 cup
Poppy seeds	1 tbsp
Melon seeds	1 tbsp
Salt	1 tsp
Oil	1/2 cup
Green chillie, Carrot	for garnishing

Method:

- Mix green chillies with coriander; blend together.
- Roast poppy and melon seeds; blend them with a little water.
- Heat oil in a pot; fry onions golden; add ginger/garlic, green chilli paste, poppy seeds paste, cumin, turmeric, yogurt and salt; cook till oil separates.
- Add prawns; keep on dum.
- Add hot spices and lemon juice; dish out.
- Garnish with carrots and green chillies; serve

Tarka



MONDAY TO FRIDAY

FRESH - 3:00 PM, REPEAT - 8:00 PM

LOCAL - 021-32632702, INTERNATIONAL - (+92)-21-32632310

WWW.FACEBOOK.COM/TARKA.MASALATV

READING
Section



اجزاء:

مرغی کی بڑی بوٹیاں	برا کھو
پسا ہوا آسن اور ک	ایک کمانے کا چھچھ
پسا ہوا گرم مصالحہ	ایک چائے کا چھچھ
لیسوں کارس	4 کمانے کے چھچھ
گنی ہوئی کالی مرچ	ایک چائے کا چھچھ
پسن ہوئی سفید مرچ	½ چائے کا چھچھ
گنی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چھچھ

بھنا ہوا سفید زیرہ	ایک چائے کا چھچھ
پستے (پسے ہوئے)	2 کمانے کے چھچھ
چیزر پنیر (کد آتش)	ایک پائی
نمک	ایک چائے کا چھچھ
کھن	3 کمانے کے چھچھ
تیل	4 کمانے کے چھچھ
برادھنیا	سجانے کیلئے

ترکیب:

مرغی کی بوٹیوں پر علاوہ تیل اور پنیر باقی اجزاء لگا کر ایک گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ روٹی میں تیل گرم کریں اور مرغی کی بوٹیاں ڈال کر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ اسے پائریکس کی ڈش میں بچھا کر پنیر چھڑکیں اور پہلے سے گرم اوہن میں 180°C پر 10 منٹ تک پکا کر نکالیں۔ اسے ہرے: ہنسنے سے سجا کر گرم پیش کریں۔



Chicken Kastoori Masala

Ingredients:

Chicken pieces (large)	½ kg
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Hot spices powder	1 tsp
Lemon juice	4 tbsp
Black pepper (crushed)	1 tsp
White pepper powder	½ tsp
Red chillies (crushed)	1 tsp
White cumin seeds	1 tsp
Pistachias (ground)	2 tbsp
Cheddar cheese (grated)	1 cup
Salt	1 tsp
Butter	3 tbsp
Oil	4 tbsp
Fresh coriander	for garnishing

Method:

- Marinate chicken pieces with all ingredients except oil and cheese; set aside for 1 hour.
- Heat oil in a wok; cook chicken till dry.
- Remove chicken in a pyrex dish; sprinkle cheese on top; bake in a pre-heated oven at 180°C for 10 minutes; remove.
- Garnish with coriander; serve hot.

The Incredible HEALING POWER You Can Always Trust

ہومیو پیتھک طریقہ علاج کی مقبولیت اور منفرد مقام کی وجہ اسکی ادویات کا مریض کی جسمانی ضرورت کے مطابق اعصاب پر فوری باثر انداز ہونا اور مریض کو شفا سے ہمکنار کرنا ہے۔ ہومیو پیتھک ادویات میں موجود حیاتیاتی (Organic) اور قدرتی اجزاء مریض کے مزاج کے قریب تر ہونے کی وجہ سے دیرپا، بے خنز اور مکمل شفا یابی سے ہمکنار کرتے ہیں۔

کمال لیباریٹریز کی تیار کردہ ہومیو پیتھک سنکل ری میڈیز، بائیو کیمک ادویات اور مرکبات 48 سال سے زیادہ عرصہ کی تحقیق اور تجربہ کا نچوڑ ہیں اور ان کا معیار عالمی سطح پر تسلیم کیا جاتا ہے۔

جلد دستیابی کیلئے



Kamal
Laboratories
ISO 9001-2008 Certified



U.A.N. 92.51.111.00.1967, E-mail: kamallab@comsats.net.pk,
Web: www.kamal.pk, Kamal Laboratories

READING
Section

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY

تقریب

گزشتہ باب میں تیس گرم کر کے لہسن بنھیں۔ اس میں قیصر نماز پیاز، کالی مرچ، پیچنی اور پیگانو اور نمک ملا کر 10 منٹ تک پکائیں۔ گزشتہ باب میں پاستا، ٹماٹو، کچھ اور سرکہ ڈالیں۔ اسے مزید 10 منٹ تک پکا کر پیالے میں نکالیں اس پر لال مرچ اور پیپر چھڑکیں اور تلسی کے چوں سے تبا کر پیش کریں۔

نماز کچھ
سفید سرکہ
نمک
تیل
نئی ہوئی لال مرچ
سوزر یا پیپر (کدو کش)
تلسی کے پتے

1/2 پیالی
2 کھانے کے چمچے
حسب ذائقہ
ایک کھانے کا چمچ
چمکے کیلئے
سجانے کیلئے

گائے کا قیصر (ابلا:وا)
شیل پاستا (ابلا:وا)
پیاز (چوپ کی ہوئی)
ٹماٹو (چوپ کیا ہوا)
لہسن (چوپ کیا ہوا)
نئی ہوئی کالی مرچ
گائے کی پیچنی
اور نمک

300 گرام
ایک پیالی
ایک عدد
2 عدد
ایک چائے کا چمچ
ایک چائے کا چمچ
4 پیالی
1/2 چائے کا چمچ



Lasagne Soup

Ingredients

Beef mince (balled)	300 grams
Shell pasta (boiled)	1 cup
Onion (chapped)	1
Tomatoes (chapped)	2
Garlic (chapped)	1 tsp
Black pepper (crushed)	1 tsp
Beef stock	4 cups
Oregana	1/2 tsp
Tomato ketchup	1/2 cup
White vinegar	2 tbsp
Salt	to taste
Oil	1 tbsp
Red chillies (crushed), Mozzarella cheese (grated)	for sprinkling
Basil leaves	for garnishing

Method

- Heat oil in a wak; fry garlic.
- Add mince, tomatoes, onion, pepper, stock, oregana and salt; cook for 10 minutes.
- Add pasta, ketchup and vinegar; cook for 10 more minutes and remove in a bowl.
- Sprinkle red chillies and cheese on top; garnish with basil leaves and serve.

چکن شاشلیک

مرغی کے اجزاء:

مرغی کی چوکیدر، بونیاں
پسا ہوا لہسن اور مک
سنڈویچ
کئی ہوئی کالی مرچ
سنڈی مرک
ٹماٹر یا زائٹا (چوکور کئی ہوئی) 2*2 عدد
مٹی ہوئی لال مرچ، نمک
تیل
فرا ایڈ رائس

سس کے اجزاء:

ٹماٹو کچھپ، مرغی کی تھن
چلی سس
زرورے کارنگ، کھانے کا لال رنگ
کان فلور (پانی میں گھلا ہوا)
سٹی، دوئی لال مرچ
لہسن (چوب کیا ہوا)
ہری مرچیں (چوب کی، دوئی)
سنڈی مرک، تیل

1/2 کلو
ایک چائے کا چمچ
2 چائے کے پیچھے
1/2 چائے کا چمچ
2 کھانے کے پیچھے
2*2 عدد
ایک ایک چائے کا چمچ
تیل کیلئے
ہمراہ پیش کے کیلئے

ترکیب:

بونیاں پر مرغی کے تمام اجزاء لگا کر ایک گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ گدڑنی کی تیخ پر ایک شملہ مرچ، ایک پیاز ایک ٹماٹر ایک مرغی کی بونی لگا کر اس ٹل کو دہرائیں۔ اسی طرح سے پورے مصالحے کی تیخیں تیار کر لیں۔ فراسنگ بین میں تیل گرم کریں اور تیخیں الٹ پلٹ کرتے ہوئے پکالیں۔ سس بین میں سس کے اجزاء گاڑنا ہونے تک پکا کر ڈش میں نکالیں۔ مزیدار شاشلیک سس اور فرا ایڈ رائس کے ہمراہ پیش کریں۔

ایک ایک پیالی
ایک کھانے کا چمچ
ایک ایک چمچی
2 کھانے کے پیچھے
ایک چائے کا چمچ
ایک چائے کا چمچ
ایک چائے کا چمچ
2 کھانے کے پیچھے



Chicken Shashlik

Chicken Ingredients:

Chicken pieces (cubed)	1/2 kg
Ginger/garlic paste	1 tsp
Mustard paste	2 tsp
Black pepper (crushed)	1/2 tsp
White vinegar	2 tbsp
Tamataes, Onions, Copsicums (cubed)	2 each
Red chilli powder, Salt	1 tsp each
Oil	for frying
Fried rice	as accompaniment

Sauce Ingredients:

Tomata ketchup, Chicken stock	1 cup each
Chilli sauce	1 tbsp
Orange food colour, Red food colour	1 pinch each

Cornflour (made into paste with water)	2 tbsp
Red chillies (crushed)	1 tsp
Garlic (chopped)	1 tsp
Green chillies (chopped)	1 tsp
White vinegar, Oil	2 tbsp each

Method:

- Marinate chicken with all its ingredients; set aside for 1 hour.
- Pierce one piece of capsicum, one piece of anian, one piece of tomato and one piece of chicken on a wooden skewer.
- Repeat process to make more skewers from the remaining chicken.
- Heat oil in a frying pan; fry skewers from both sides; dish out.
- Cook sauce ingredients in a saucepan till thick; remove in the dish.
- Serve shashlik with sauce and fried rice.

اجزاء:

مرغی کا قیرہ	1/2 کلو
ایلیو پاستا (ابلا)	2 پیالی
پیاز (چوپ کی ہوئی)	ایک عدد
ٹماٹر (چوپ کیا ہوا)	ایک عدد
شملہ مرچ (باریک کٹی ہوئی)	ایک عدد
لہسن (چوپ کئے ہوئے)	4 جوے

پسی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچ
پسی ہوئی ہلدی	1/2 چائے کا چمچ
پسا ہوا دھنیا	ایک چائے کا چمچ
نمک	1/2 چائے کا چمچ
تیل	1/2 پیالی
ہرا دھنیا (باریک کٹا ہوا)	چھڑکنے کیلئے

ترکیب:

کڑا ہی میں تیل گرم کر کے قیرہ نہونیں۔ اس میں پیاز، لہسن، ٹماٹر، ہلدی، لال مرچ، دھنیا اور نمک ملا کر قیرہ گھلنے تک پکائیں، پھر شملہ مرچ اور پاستا ملا کر ڈش میں نکال لیں۔ مزیدار پاستا ہرا دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔



Indian Pasta Masala

Ingredients:

Chicken mince	1/2 kg
Elbow posto (boiled)	2 cups
Onion (chopped)	1
Tomato (chopped)	1
Capsicum (finely cut)	1
Garlic (chopped)	4 cloves
Red chilli powder	1 tsp
Turmeric powder	1/2 tsp
Coriander powder	1 tsp
Salt	1/2 tsp
Oil	1/2 cup
Fresh coriander	for sprinkling

Method:

- Heat oil in a wok; fry mince.
- Add onion, garlic, tomato, turmeric, red chillies, coriander and salt; cook till mince is tender.
- Add capsicum and posto; dish out.
- Garnish with coriander; serve.



Inspired by Nature

گچ

کاس

ایک

صاف دیوار... ایک ہاتھ کی دوری پر!

بڑے داغ اب بڑی مشکل نہیں

دیواروں سے ضدی داغ ہٹائے... بنا رنگ اڑائے!



کیچپ، انک اور کافی
جیسے داغ ہو جائیں صاف!

Brighto PAINTS

www.brightopaints.com | Toll Free 08000-1973 | www.brightopaints.com

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY

دہی اور پھلوں کا سلاد

اجزاء:

200 گرام	کم چکنائی والی دہی	250 گرام + جانے کیلئے	اسٹراپیریز (موٹی کٹی ہوئی)
½ چائے کا چمچ	وینلا ایسنس	4 عدد	کیلے (مہلے کٹے ہوئے)
½ پیالی	کریم پیئر	ایک پیالی	کینو (چھوٹے ٹکڑے کٹے ہوئے)
ایک کھانے کا چمچ	پسی ہوئی چینی	400 گرام	اسٹراپیریز جیلی کرٹلز
جانے کے لئے	پودینے کے پتے	ایک کھانے کا چمچ	لیمون کارس

ترکیب:

گلاسوں میں تھوڑے تھوڑے اسٹراپیریز کیلئے اور کینو ڈالیں۔ 2 پیالی پانی میں جیلی کرٹلز پکا کر گلاسوں میں تھوڑا تھوڑا کر کے ڈالیں اور جینے کیلئے فریج میں رکھ دیں۔ ایک پیالے میں باقی اجزاء یکجا کر لیں۔ اسے گلاسوں میں ڈال کر پودینے اور اسٹراپیریز سے سجائیں اور فریج میں رکھ دیں۔ دہی اور پھلوں کا سلاد خوب شہنشاہ کر کے پیش کریں۔



Yogurt and Fruit Salad

Ingredients:

Strawberries (thickly cut)	250 grams + for decoration
Bananas (thickly cut)	4
Kinnaws (cut into small pieces)	1 cup
Strawberry jelly crystals	400 grams
Lemon juice	1 tbsp
Yogurt (low fat)	200 grams
Vanilla essence	½ tsp
Cream cheese	½ cup
Icing sugar	1 tbsp
Mint leaves	for garnishing

Method:

- Put a little strawberries, bananas and kinnaw pieces in glasses.
- Dissolve jelly crystals in 2 cups water and pour a little mixture in each glass; allow to set in a refrigerator.
- Mix all remaining ingredients in a bowl; pour into glasses; garnish with mint and strawberries; refrigerate.
- Serve yogurt and fruit salad chilled.

READING
Section



SATURDAY & SUNDAY

FRESH - 5:00 P.M , REPEAT - 12:30 A.M (SUN & MONDAY)

LOCAL : 021-3225717, INTERNATIONAL : (+92)-21-3225718

WWW.FACEBOOK.COM/CHASKAPAKANYKA

READING
Section



ترکیب:

کڑاٹی میں تیل گرم کریں اور پٹا بریڈ سنہری تلی کر نکال لیں۔ ایک پیالے میں ڈریسنگ کے اجزاء، کیجان کر لیں۔ اس میں باقی اجزاء ملائیں اور نمک چھڑک کر پیش کریں۔

تیل تیلنے کیلئے
نمک چھڑکنے کیلئے

ڈریسنگ کے اجزاء:

لیمون کا رس ½ پیالی
ٹخن ہوئی کالی مرچ ایک چائے کا چمچ
زیتون کا تیل ½ پیالی

اجزاء:

پٹا بریڈ (چھوٹے کٹے ہوئے) 2 عدد
ٹماٹر (چھوٹے چوکور کٹے ہوئے) 200 گرام
کھیرے (چھوٹے چوکور کٹے ہوئے) 2 عدد
ٹماٹر مرچ (چھوٹی چوکور کٹی ہوئی) ایک عدد
ہری پیاز (باریک کٹی ہوئی) 2 عدد
پارسلے (چوپ کیا ہوا) ایک پیالی
زیتون کا تیل 2 کھانے کے چمچے



Fatoush

Ingredients:

Pita bread (cut into small pieces)	2
Tomatoes (small cubes)	200 gram
Cucumbers (small cubes)	2
Capsicums (small cubes)	1
Spring onions (finely cut)	2
Parsley (chopped)	1 cup
Olive oil	2 tbsp
Oil	for frying
Sumac	for sprinkling

Dressing Ingredients:

Lemon juice	½ cup
Black pepper (crushed)	1 tsp
Olive oil	¼ cup

Method:

- Heat oil in a wok; fry pita bread golden; remove.
- Combine dressing ingredients in a bowl.
- Add remaining ingredients; sprinkle sumac on top; serve.

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو ایبل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✦ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو ایسے کمانے کے لئے شرک نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

← ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

← ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائیل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✦ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو ایسے کمانے کے لئے شرک نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

✦ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

✦ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1



OLIVES & OLIVE OIL



CONSUMERS™
Choice
AWARD
2013



CONSUMERS™
Choice
AWARD
2014

GOOD

Cooking
Health
Life

It's good all the way

کیونکہ اپنوں سے پیار ہے



www.facebook.com/houseofitalia
www.houseofitalia.com

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1 f PAKSOCIETY

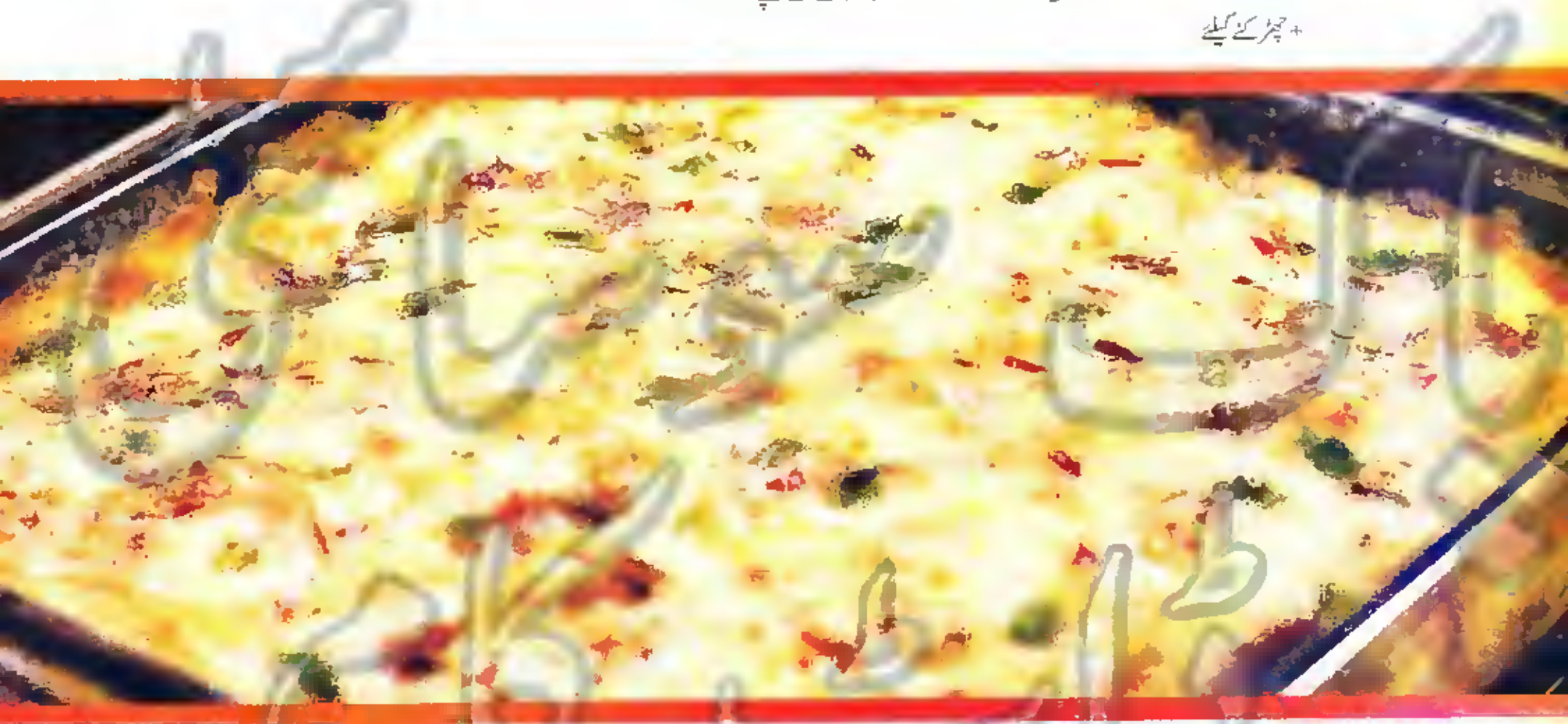
اجزاء:

گائے کا تیرہ	400 گرام
شیل پاستا (آبلایا ہوا)	4 پیالی
پیزا (باریک کٹی ہوئی)	ایک عدد
لہسن (چوہ کے ہوئے)	4 جوہے
نمائہ پیسٹ	2 کھانے کے چمچے
اوریکاٹو	½ چائے کا چمچ
	+ چمڑے کے کیلے

نئی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچ
	+ چمڑے کے کیلے
کچھے ہوئے ٹماٹر	3 عدد
سوزیٹا ٹیئر (کدو کش)	ایک پیالی
نمک	ایک چائے کا چمچ
تیل	3 کھانے کے چمچے

ترکیب:

بلینڈر میں نمائہ پیس لیں۔ دیکھی میں تیل گرم کر کے پیزا رولگ تبدیل ہونے تک پکائیں اس میں قیرہ لہسن اور ریٹا ٹو کال مرچ اور نمک ملا کر ٹھوٹیں۔ اس میں ٹماٹر اور نمائہ پیسٹ شامل کر کے مزید ٹھوٹیں۔ پیزا پاستا ملا کر چند منٹ پکائیں اور ایک پارٹیکس کی ڈش میں بچھا دیں۔ اس پر پیئر بچھا میں اس پر اور ریٹا ٹو اور لال مرچیں چمڑے دیں۔ اسے پہلے سے گرم اوون میں 180°C پر 20 منٹ پکا کر نکالیں اور گرم گرم پیش کریں۔



Pizza Pasta

Ingredients:

Beef mince	400 grams
Shell posto (boiled)	4 cups
Onion (finely cut)	1
Gorlic (chopped)	4 cloves
Tomato paste	2 tbsp
Oregano	½ tsp + for sprinkling
Red chillies (crushed)	1 tsp + for sprinkling
Tomatoes (ripe)	3
Mozzarella cheese (grated)	1 cup
Solt	1 tsp
Oil	3 tbsp

Method:

- Blend tomatoes in a blender.
- Heat oil in a pot; cook onion till it changes colour.
- Add mince, gorlic, oregano, red chillies and salt; fry.
- Add tomatoes and tomato paste; fry further.
- Add pasta; cook for a few minutes; spread on a pyrex dish.
- Spread cheese on it; sprinkle oregano and red chillies on top.
- Bake in a pre-heated oven at 180°C for 20 minutes; remove; serve hot.

ترکیب:

مرچی میں میرینڈ کے اجزاء ملا کر چند گھنٹوں کیلئے فرج میں رکھ دیں۔ اس آمیزے کو فرائننگ بین میں تیز آگ پر گوشت گلنے اور پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ فرائننگ بین میں تیل گرم کریں اور آلو منبری اس کرفرائنگ بین میں شامل کریں۔ تائیپی ساس کے اجزاء ایک پیالے میں ملا کر مرچی میں شامل کر دیں۔ مردنگ ڈش کے درمیان میں مرچی نکالیں ڈش کے کناروں پر پیٹا برڈ سجا کر پیش کریں۔

نمکی ہوئی کالی مرچ	1/2 چائے کا چمچ
پسا ہوا بسن اور دک	1/4 چائے کا چمچ
نمک	ایک چائے کا چمچ
زیتون کا تیل	4 کھانے کے چمچے

تائیپی ساس کے اجزاء:

تائیپی پیسٹ	2 چائے کے چمچے
لیمون کا دس ٹھنڈا پانی	4 کھانے کے چمچے
پارسلے (چوپ کیا ہوا)	ایک کھانے کا چمچ
نمک	ایک چمکی
زیتون کا تیل	2 کھانے کے چمچے

مرچی کے سینے (ہارک پیسٹ کی ہوئی) 1/2 کلو	
آلو (فرنج فرائننگ کے ہونے)	ایک پیالی
پیٹا برڈ (سینکے ہوئے ٹکڑے)	سجانے کیلئے
تیل	تائے کیلئے

میرینڈ کے اجزاء:

لیمون کا دس سیب کا مرکہ	2 کھانے کے چمچے
ثابت سفید زیرہ: کالا زیرہ	1/4 چائے کا چمچ
پسی ہوئی الائچی: پسی ہوئی جا آٹفل	1/4 چائے کا چمچ
پسی ہوئی دارچینی اور ریگانو	1/4 چائے کا چمچ



Shawarma

Ingredients:

Chicken breasts (cut into thin strips)	1/2 kg
Potatoes (cut into french fries)	1 cup
Pita bread (toasted pieces)	for decorating
Oil	for frying

Marinade Ingredients:

Lemon juice, Apple cider vinegar	2 tbsp each
White cumin seeds,	
Black cumin seeds	1/4 tsp each
Green cardamom powder,	
Nutmeg powder	1/4 tsp each
Cinnamon powder, Oregano	1/4 tsp each
Black pepper (crushed)	1/2 tsp
Ginger/garlic powder	1/4 tsp
Salt	1 tsp
Olive oil	4 tbsp

Tahini Sauce Ingredients:

Tahini paste	2 tsp
Lemon juice, Cold water	4 tbsp each
Parsley (chopped)	1 tbsp
Salt	1 pinch
Olive oil	2 tbsp

Method:

- Marinate chicken with all marinade ingredients; refrigerate for a few hours.
- Cook chicken with marinade in a frying pan on high flame till tender.
- Heat oil in a separate frying pan; fry french fries golden; add to chicken.
- Mix tahini sauce ingredients in a bowl; add 1/2 of the sauce to chicken; set aside the remaining 1/2.
- Place chicken in the centre of a serving dish; decorate with pita bread on the sides; serve.

ترکیب:

فرائنگ چین میں 4 کھانے کے چمچے تیل گرم کر کے لہسن سنہری کریں اس میں قیمہ زیر: کالی مرچ اور نمک ملا کر ٹھوکیں۔ اس میں ہر ادویہ ڈال کر چند منٹ تک پکائیں اور بری مرچ ملا کر چوپریں پیسین پھر میدہ اور بیسن یکجان کر لیں۔ اس آٹے کو میدہ لگاتے ہوئے بلیں اور نمک پارے کاٹ لیں۔ کڑا ہی میں تیل گرم کریں اور بیف کرکریز سنہری تلی کر ڈکال لیں۔

بری مرچ
ہر ادویہ (چوپ کیا ہوا)
ثابت سفید زیرہ نمک
تیل

250 گرام
ایک پیالی + لگانے کیلئے
½ پیالی
2 جوے
½ چائے کا چمچ

اجزاء:
گائے کا قیمہ
میدہ (چھنا ہوا)
بیسن (چھنا ہوا)
لہسن (چوپ کیا ہوا)
کٹی ہوئی کالی مرچ



Beef Crackers

Ingredients:

Beef mince	250 grams
Refined flour (sieved)	1 cup + for dusting
Gram flour (sieved)	½ cup
Garlic (chopped)	2 cloves
Black pepper (crushed)	½ tsp
Green chillies	1
Fresh coriander (chopped)	2 tbsp
White cumin seeds, Salt	1 tsp each
Oil	for frying + 4 tbsp

Method:

- Heat 4 tbsp oil in a frying pan; fry garlic golden.
- Add mince, cumin, pepper and salt; fry.
- Add coriander; cook for a few more minutes.
- Add green chillies; grind in a chopper; add refined flour and gram flour; combine in the same chopper.
- Dust mixture with flour; roll out into a disc; cut namakparay from it.
- Heat oil in a wok; fry beef crackers golden; remove.

HUM



کس سے جاہلوں

بدھ اور جمعرات شب 9:10 بجے

تحریر: مہوش حسن | پیشکش: مول انٹرنیٹمنٹ | ہدایات: احمد علی
کاسٹ: سونیا حسین، نور حسن، علی عباس، فردوس جمال، اقراء عزیز و دیگر



www.hum.tv

[/humtvpakistan](https://www.facebook.com/humtvpakistan)

[humnetwork](https://www.youtube.com/humnetwork)

READING
SOCIETY

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY

مرغی کی ہڈیاں	250 گرام
مرغی کی ہڈیاں	1/2 کلو
میکرونی	ایک پیالی
لہسن (چوپ کئے ہوئے)	5 جوے
پساوا اورک	ایک کھانے کا چمچ
تھوڑے	2 عدد
چھوٹی الائچیاں ٹولیں	4*4 عدد
دارچینی	ایک ڈنڈی

ثابت کالی مرچیں	8 عدد
ثابت سفید زرد	ایک چائے کا چمچ
پسی ہوئی ہلدی	ایک چائے کا چمچ
پساوا گرم مصالحہ	1/2 چائے کا چمچ
پسی ہوئی لال مرچ	1/2 چائے کا چمچ
چکن کیوب	ایک عدد
پانی	6 پیالی
نمک	حسب ذائقہ
تیل	2 کھانے کے چمچے

بگھار کے اجزاء:

پسی ہوئی ہلدی	پساوا گرم مصالحہ	1/2
پسی ہوئی لال مرچ	1/2 چائے کا چمچ	
لہسن (چوپ کیا ہوا)	ایک چائے کا چمچ	
نکھن	2 کھانے کے چمچے	

ترکیب:

دبئی میں تیل گرم کریں اور علاوہ پانی اور میکرونی باقی اجزاء چند منٹ تک تھمیں۔ اس میں پانی ڈالیں اور ہلکی آگ پر کم از کم ایک گھنٹے تک پکائیں۔ اس میں میکرونی ملا کر مزید 10 منٹ تک پکائیں۔ فراٹنگ بین میں بگھار کے اجزاء سنہری کر کے ڈش میں ڈالیں اور مزید بخینی شوربہ پیالے میں نکال کر پیش کریں۔

Yakhni Shorba

Ingredients:

Chicken pieces	250 grams
Chicken bones	1/2 kg
Macaroni	1 cup
Garlic (chopped)	5 cloves
Ginger paste	1 tbsp
Boy leaves	2
Green cardomoms, Cloves	4 each
Cinnamon	1 stick
Black peppercorns	8
Cumin seeds	1 tsp
Turmeric powder	1 tsp
Hot spices powder	1/2 tsp
Red chilli powder	1/2 tsp
Chicken cube	1

Water	6 cups
Salt	to taste
Oil	2 tbsp

Tempering Ingredients:

Turmeric powder,	
Hot spices powder	1/4 tsp each
Red chilli powder	1/2 tsp
Garlic (chopped)	1 tsp
Butter	2 tbsp

Method:

- Heat oil in a pat; fry all ingredients, except water and macaroni, for a few minutes.
- Add water; cook on low flame for at least on hour.
- Add macaroni; cook for 10 more minutes.
- Fry tempering ingredients golden in a frying pan; pour over yakhni; remove in a bowl; serve.



**FOOD
DIARIES**

MONDAY TO FRIDAY

FRESH - 7:00 P.M , REPEAT - 10:00 A.M (TUESDAY TO SATURDAY)

LOCAL : 021-3225717, INTERNATIONAL : (+92)-21-3225718

WWW.FACEBOOK.COM/MASALAFOODDIARIES

READING
Section

ترکیب:

نلے کو اہال کر بھرتے بنا لیں۔ اس میں آؤ کالی مرچ، لہسن، ہری مرچیں، ہرا دھنیا، پیاز اور نمک ملا لیں۔ اس آمیزے کے نگٹس بنا لیں۔ انہیں پہلے اندھے پھر ڈہل روٹی کے چورے میں لپیٹ لیں۔ کڑا ہی میں تیل گرم کریں اور نگٹس منبری تیل کر جاذب کاغذ پر نکال لیں۔ مزیدار نگٹس نارٹرساس کے ہمراہ پیش کریں۔

پیاز (باریک کٹی ہوئی) ایک عدد
 انڈہ (پھینٹا ہوا) ایک عدد
 ڈہل روٹی کا چورہ ایک پیالی
 نمک ۱/۲ چائے کا چمچ
 تیل تیلنے کیلئے
 نارٹرساس ہمراہ پیش کرنے کیلئے

اجزاء:

مچھلی کے نلے ۱/۲ کلو
 آؤ (اہال کر بھرتے بنا لیں) 2 عدد
 کٹی ہوئی کالی مرچ ۱/۲ چائے کا چمچ
 لہسن (چوپ کیا ہوا) ایک جوا
 ہری مرچیں (چوپ کی ہوئی) 4 عدد
 ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا) 2 کھانے کے چمچے



Fish Nuggets

Ingredients:

Fish fillets	1/2 kg
Potatoes (boiled and mashed)	2
Black pepper (crushed)	1/2 tsp
Garlic (chopped)	1 clove
Green chillies (chopped)	4
Fresh coriander (chopped)	2 tbsp
Onion (finely cut)	1
Egg (beaten)	1
Breadcrumbs	1 cup
Salt	1/2 tsp
Oil	for frying
Tartar sauce	as accompaniment

Method:

- Boil fish fillets and mosh them.
- Add potatoes, pepper, garlic, green chillies, coriander, onion and salt.
- Make nuggets from this mixture.
- Coat nuggets first with egg then breadcrumbs.
- Heat oil in a wok; fry nuggets golden; remove on an absorbent paper.
- Serve with tartar sauce.

ARBELLA

میرا پاستا ARBELLA پاستا



Available at all leading stores.

"Arbella Pasta produced from, carefully selected, high quality and 100% hard durum wheat"

We also offer whole wheat and gluten free pasta.

Arbella Pasta offers largest variety of pasta shapes.

Imported from Turkey



Send your Favourite Pasta Recipes,

Like our facebook page and

WIN Pasta for 6 months.

/Arbella-Pakistan

E-mail: info@noorbrands.com

Terms and conditions apply

Section

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY

اجزاء:

بینگن	ایک عدد
اسٹیکسین (اُلی ہوئی)	2 پیالی
اور یگانو	ایک کھانے کا چمچ
نگی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچ
لہسن (باریک کئے ہوئے)	4 جوے
ٹمسی کے پتے	10 عدد

ترکیب:

بینگن کو لمبی بینوں میں کاٹ کر پانی میں بھگو دیں۔ فرائننگ بین میں تیل گرم کریں، بینگن پانی سے نکال کر اس میں شامل کریں اور نرم ہونے تک پکائیں پھر تیل سے چھان کر نکال لیں۔ علیحدہ فرائننگ بین میں 2 کھانے کے چمچے تیل گرم کر کے لہسن سنہری کریں۔ اس میں اور یگانو کالی مرچ لال مرچ ٹماٹر اور نمک ڈال کر نماز گھٹنے تک پکائیں پھر بینگن ملا کر چند منٹ بھونیں۔ اسٹیکسین اور ٹمسی کے پتے ملا کر ڈش میں نکالیں اور پیروک کر پیش کریں۔

ٹماٹر (چوپ کئے ہوئے)	ایک پیالی
نگی ہوئی کالی مرچ	ایک چائے کا چمچ
پارمیزان پنیر (کسرجی ہوئی)	1/4 پیالی
نمک	حسب ذائقہ
تیل	1/4 پیالی +
	2 کھانے کے چمچے



Eggplant Pasta

Ingredients:

Eggplant	1
Spaghetti (boiled)	2 cups
Oregano	1 tbsp
Red chillies (crushed)	1 tsp
Garlic (finely cut)	4 cloves
Basil leaves	10
Tomato (chopped)	1 cup
Black pepper (crushed)	1 tsp
Parmesan cheese (shavings)	1/4 cup
Salt	to taste
Oil	1/4 cup + 2 tbsp

Method:

- Cut eggplant into long strips; immerse in water.
- Heat oil in a frying pan; remove egg plant from water and fry till it softens.
- Strain oil and remove eggplant; set aside.
- Heat 2 tbsp oil in a separate frying pan; fry garlic golden.
- Add oregano, pepper, red chillies, tomato and salt; cook till tomato softens.
- Add eggplant; fry for a few minutes; add spaghetti and basil leaves; dish out.
- Arrange cheese on top; serve.

چکن تریاکی

مرغی کے اجزاء:

مرغی کی بڈیاں (بغیر ہڈی) ½ کلو
 لہسن (چوپ کئے ہوئے) 3 جے
 سویا ساس تیل 2 کھانے کے چمچے
 برادھنیا (ہارک کنا ہوا) چمڑکے کیلئے

چاول کے اجزاء:

چاول (ایک دن قبل آبلے ہوئے) 2 پیالی
 سویا ساس 4 کھانے کے چمچے

لہسن (چوپ کئے ہوئے) 2 جے
 تیل 2 کھانے کے چمچے
 ساس کے اجزاء:

سویا ساس ½ پیالی
 چاول کا سرکہ شہد 2 کھانے کے چمچے
 براؤن پیٹی ½ پیالی
 پیسا ہوا ادھرک ½ چائے کا چمچ
 لہسن (چوپ کیا ہوا) ایک جوا
 تیل کا تیل ایک کھانے کا چمچ

ترکیب:

فرائنگ چین میں تیل گرم کر کے لہسن سنہری کریں پھر چاول ملا کر بھجھیں۔ چاولوں میں سویا ساس ملائیں اور ایک گول پیالے میں ڈالیں اسے خوب دبا کر ڈش میں پلٹ کر ڈال لیں۔ ساس چین میں ساس کے اجزاء چھوچھو چلاتے ہوئے گاڑھا ہونے تک پکا کر چولہا بند کر دیں۔ فرائنگ چین میں تیل گرم کر کے لہسن اور مرغی کی بوٹیاں سنہری رنگ آنے تک بھجھیں پھر ساس شامل کریں اور ڈھکن ڈھاٹک کر ساس خشک ہونے تک پکائیں۔ اسے ڈش میں چاول کے ارد گرد ڈال لیں۔ مزیداریچکن تریاکی برادھنیا چمڑک کر پیش کریں۔



Chicken Teriyaki

Chicken Ingredients:

Chicken pieces (boneless) ½ kg
 Garlic (chopped) 3 cloves
 Soya sauce, Oil 2 tbsp each
 Fresh coriander (finely cut) for sprinkling

Rice Ingredients:

Cold/leftover rice 2 cups
 Soya sauce 4 tbsp
 Garlic (chopped) 2 cloves
 Oil 2 tbsp

Sauce Ingredients:

Soya sauce ½ cup
 Rice vinegar, Honey 2 tbsp each
 Sesame oil 1 tbsp
 Brown sugar ¼ cup

Method:

- Heat oil in a frying pan; fry garlic golden.
- Add rice; fry.
- Add soya sauce; remove in a round bowl; press tightly; invert in a dish.
- Cook sauce ingredients in a saucepan while stirring continuously till thick.
- Heat oil in a frying pan; fry chicken and garlic golden; add sauce; cook with the lid on till the sauce dries up.
- Arrange around the rice in a dish.
- Garnish with coriander; serve.

ہنی سویا چکن

اجزاء:

6 عدد	ڈرم اسٹکس
½ پیالی	سویا ساس
½ پیالی	شہد
3 کھانے کے چمچے	مٹا مائٹریال اسٹیک سیزنگ
2 چمچے	لہسن (چوپ کئے ہوئے)
ایک چائے کا چمچ	پیسا ہوا لہسن اورک
ایک چائے کا چمچ	نئی ہوئی لال مرچ
حسب ذائقہ	نمک
½ پیالی	زیتون کا تیل
سجانے کیلئے	سلاہ پتے (کٹے ہوئے)

ترکیب:

ڈرم اسٹکس پر چھری کی مدد سے گہرے نشان لگائیں۔ ان پر سیزنگ لگا کر ایک گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ فرمائنگ چین میں تیل گرم کر کے لہسن اورک اور لال مرچیں ٹیبلٹیں پھر ڈرم اسٹکس اور تھوڑا سا پانی ملا کر پکتنے دیں اس میں سویا ساس اور شہد ملا کر چند منٹ پکائیں۔ ڈش کو سلاہ پتوں سے سجائیں اور مرچی اس پر رکھ کر پیش کریں۔

* ½ پیالی کھانے کا چمچ سوائف روز میرنی 'تھائم' لہسن کا پاؤڈر اورک کا پاؤڈر ایسی ہوئی سونڈھ ایک ایک کھانے کا چمچ پیاز کالی مرچیں ثابت بنیاد 6 سٹوکی گول لال مرچیں اورک کھانے کے چمچے نمک ہیں لیں۔



Honey Soya Chicken

Ingredients:

Drumsticks	6
Soyo souce	¼ cup
Honey	½ cup
*Montreal steak seasoning	3 tbsp
Garlic (chopped)	2 cloves
Ginger/garlic paste	1 tsp
Red chillies (crushed)	1 tsp
Olive oil	¼ cup
Lettuce leaves (cut)	for garnishing

Method:

- Make deep slits on drumsticks with a knife.
 - Season drumsticks with the seasoning; set aside for 1 hour.
 - Heat oil in a frying pan; fry ginger/garlic and red chillies; add drumsticks and a little water; cook.
 - Add soya sauce and honey; cook for a few minutes.
 - Decorate a dish with lettuce; place chicken on it; serve.
- * Grind ½ tbsp each of fennel seeds, rosemary, thyme, garlic powder, ginger powder, dried ginger powder and 1 tbsp each of onion, black pepper, coriander seeds with 6 dried, round red chillies and 4tbsp salt to make Montreal steak seasoning.

Unleash Your Inner Chef with Our



master Cooking Classes

Islamabad Serena Hotel offers a range of 'Master Chef' style classes, designed to give you the skills to create the most sumptuous of dishes.



ISLAMABAD SERENA
HOTEL



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

facebook.com/SerenaHotelsOfficial

connect@serena.com.pk

111-433-133 Ext. 5224-6

READING
Section I

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY

اُٹ کوکیز

اجزاء:

جو (پسے ہوئے)	125 گرام
پھیلاؤ	125 گرام
پستیاں کرنے کیلئے	125 گرام
پسی ہوئی چینی	125 گرام
انڈا	ایک عدد

ونیلا ایسنس	ایک کھانے کا چمچ
میدہ (چھنا ہوا)	75 گرام
بیکنگ پاؤڈر	½ چائے کا چمچ
پستے (چھلے اور ہاریک کئے ہوئے)	100 گرام
چاکلیٹ (چوپ کی ہوئی)	125 گرام

ترکیب:

الیکٹرک بیٹر کی مدد سے مکھن کو چھیننے ہوئے تھوڑی تھوڑی کر کے چینی شامل کریں۔ چینی یکجان ہو جائے تو باقی اجزاء ڈال کر چند منٹ تک الیکٹرک بیٹر چلائیں۔ بیکنگ شیٹ کو چکنا کریں ایک تھپے میں آمیزہ لے کر شیٹ پر تھوڑے تھوڑے فاصلے پر رکھیں اور تھپے سے ہلکا سا ہاریں۔ ٹرے کو پہلے سے گرم اوون میں 180°C پر 10 منٹ تک پکا کر ڈائریک پر ڈکال لیں۔ مزیدار کوکیز ڈش میں نکال کر پیش کریں۔



Oatmeal Cookies

Ingredients:

Oats (ground)	125 grams
Unsalted butter	125 grams + for brushing
Icing sugar	125 grams
Egg	1
Vanilla essence	1 tbsp
Refined flour (sieved)	75 grams
Baking powder	½ tsp
Pistachios (shelled and finely cut)	100 grams
Chocolate (chopped)	125 grams

Method:

- Beat butter with an electric beater while gradually adding sugar.
- Once sugar is thoroughly mixed, add remaining ingredients and beat for a few more minutes.
- Brush butter on a baking tray; drop spoonfuls of batter at intervals; lightly press with a spoon.
- Place the tray in a pre-heated oven and bake at 180°C for 10 minutes; remove on a wire-rack.
- Dish out; serve.

**LIVELY
WEEKENDS**

SATURDAY & SUNDAY

FRESH - 11:00 A.M., REPEAT - 09:00 P.M.

LOCAL : 021-3225717, INTERNATIONAL : (+92)-21-3225718

WWW.FACEBOOK.COM/LIVELYWEEKENDS

READING
Section

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY

اجزاء:

جھینلے (درمیانے)	250 گرام
میدہ (چھنا: 10)	3/4 پیالی
انڈہ (چھیننا ہوا)	ایک عدد
پسا ہوا لہسن	ایک چائے کا چمچ
کٹی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچ

لیموں کارس	ایک کھانے کا چمچ
کٹی ہوئی کالی مرچ	ایک چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ
زیتون کا تیل	2 کھانے کے چمچے
پارسلے (چوپ کیا ہوا)	چھڑکنے کیلئے

ترکیب:

میدے میں انڈہ ملا کر آنا گوندھ لیں۔ اسے پاستا مشین میں ڈال کر بڑے رولر سے 4 سے 5 مرتبہ نکالیں۔ پھر سب سے باریک رولر میں ڈال کر لینگینی نکال لیں۔ ڈیکھی میں پانی نمک ملا کر گرم کریں اور لینگینی ایک منٹ تک اُبال کر چھلنی میں نکالیں۔ کڑا ہی میں تیل گرم کر کے لہسن اور لال مرچیں بھونیں پھر جھینلے کالی مرچ اور نمک ملا کر چند منٹ تک پکائیں۔ اس میں لینگینی اور لیموں کارس ملا کر ڈش میں نکالیں اور پارسلے چھڑک کر پیش کریں۔



Chilli Garlic Prawn Linguine

Ingredients:

Prawns (medium-sized)	250 grams
Refined flour (sieved)	3/4 cup
Egg	1
Garlic paste	1 tsp
Red chillies (crushed)	1 tsp
Lemon juice	1 tbsp
Black pepper (crushed)	1 tsp
Salt	to taste
Olive oil	2 tbsp
Parsley (chopped)	for sprinkling

Method:

- Mix flour with egg and knead into a dough; place in a machine and pass through the big roller 4 to 5 times.
- Place in the smallest roller to make linguine.
- Heat water in a pot with salt and boil linguine in it for 1 minute; remove in a strainer.
- Heat oil in a wok; fry garlic and red chillies; add prawns, pepper and salt; cook for a few minutes.
- Add linguine and lemon juice; dish out; sprinkle parsley on top and serve.



PRODUCED
& PACKED
IN SPAIN

MUNDIAL OLIVE OIL



The **Natural** Secret... for Perfect Health

HEART DISEASE



Olive oil lowers the levels of total blood cholesterol, LDL cholesterol and triglycerides. Keep you safe from Heart Diseases.

BLOOD PRESSURE



Regular consumption of Olive oil can help decrease both systolic and diastolic blood pressure.

DIABETES



Olive oil helps lower "bad" low-density lipoproteins while improving blood sugar control and enhances insulin sensitivity.

OBESITY



Olive oil helps people lose weight without additional food restriction or physical activity

With
**EASY
POURER**



facebook.com/MundialSpain

READING
Section



اسٹفڈ چکن بریسٹ و دن ڈرائیڈ ٹماٹوز

اجزاء:

مرغی کے سینے	2 عدد	کٹی ہوئی کالی مرچ	ایک چائے کا چمچ
آلو	2 عدد	نمک	حسب ذائقہ
سن ڈرائیڈ ٹماٹوز	1/4 پیالی	زیتون کا تیل	ایک کھانے کا چمچ
ٹمسی کے پتے	10 عدد	تیل	تلنے کیلئے +
لہسن	2 جوے	4 کھانے کے چمچے	
سوزر یا پیپر	1/4 پیالی	ہر ادھیا	جانے کیلئے

ترکیب:

ایک لمبی چھڑی کو مرغی کے سینوں کے درمیان میں ڈال کر جگہ بنا لیں۔ سن ڈرائیڈ ٹماٹوز، ٹمسی، لہسن اور پیپر چوپ کر کے مرغی کے سینوں میں بھر لیں۔ مرغی کے سینوں پر کالی مرچ اور نمک مل لیں۔ فراسٹنگ پن میں تھوڑا سا زیتون کا تیل گرم کریں اور سینے اس پر رکھ کر ہالٹ پلٹ کر کے اچھی طرح سے سینک لیں۔ آلوؤں کو آدھا پکنے تک اُبا لیں اور کدو کش کر لیں۔ ان کی نکلیاں بنا لیں فراسٹنگ پن میں تیل گرم کریں اور ان نکلیوں کو سنہری تل کر نکال کر پلیٹ میں رکھیں۔ مرغی کے سینوں کے گلزے کاٹ کر اس پر رکھیں اور ہرے دھننے سے سجا کر پیش کریں۔



Stuffed Chicken Breasts with Sun Dried Tomatoes

Ingredients:

Chicken breasts	2
Potatoes	2
Sun dried tomatoes	1/4 cup
Basil leaves	10
Garlic	2 cloves
Mozzarella cheese	1/4 cup
Black pepper (crushed)	1 tsp
Salt	to taste
Olive oil	1 tbsp
Oil	for frying + 4 tbsp
Fresh coriander	for decoration

Method:

- Corve a pocket in the centre of chicken breasts using a long knife; fill it with sun dried tomatoes, basil leaves, garlic and chopped cheese.
- Rub pepper and salt on chicken breasts.
- Heat a little olive oil in a frying pan; thoroughly fry breasts from both sides.
- Parboil potatoes and mosh them; shope into patties.
- Heat oil in a frying pan; fry patties golden; remove in a plate.
- Cut chicken breasts into pieces and place in the plate; decarote with coriander and serve.

کریم چکن

اجزاء:

مرغی کی ہونیاں (بغیر ہڈی) ½ کلو
 دہی (پھینٹی ہوئی) ¼ کلو
 تازہ کریم ایک پیالی
 پسی ہوئی لال مرچ ایک چائے کا چمچ

نمک حسب ذائقہ
 تیل 4 کھانے کے چمچے
 ہر ادھنیاً ثابت ہری مرچیں سجانے کیلئے

ترکیب:

ایک پیالے میں مرغی، کریم، دہی، لال مرچ اور نمک ملا کر ایک رات کیلئے رکھ دیں۔ کڑا ہی میں تیل گرم کریں اس میں مرغی ڈال کر ڈھکن ڈھا تک کر ہلکی آگ پر 20 منٹ تک پکائیں۔ تیل اوپر آ جائے تو ڈش میں نکالیں۔ اسے ہرے دھنئے اور ہری مرچوں سے سجادیں۔



Cream Chicken

Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	½ kg
Yogurt (whipped)	¼ kg
Fresh cream	1 cup
Red chilli powder	1 tsp
Salt	to taste
Oil	4 tbsp
Fresh coriander, Green Chillies	for garnishing

Method:

- Marinate chicken with cream, yogurt, red chillies and salt overnight.
- Heat oil in a wok; cook chicken on low flame with the lid on for 20 minutes.
- Dish out when oil separates.
- Garnish with coriander and green chillies; serve.

READING
Section

مرغ بوٹی پاستا

اجزاء:

250 گرام	ٹماٹر (چوپ کئے ہوئے)
2 کھانے کے چمچے	ٹماٹر (پسے ہوئے)
ایک چائے کا چمچ	بھنا ہوا سفید زیرہ
2 چائے کے چمچے	پسی ہوئی لال مرچ
ایک چائے کا چمچ	پسا ہوا گرم مصالحہ
2 چائے کے چمچے	لیموں کا رس
ایک پیالی	مرغی کی تخمیں
2 عدد	ادرنک (باریک کٹی ہوئی)
3 کھانے کے چمچے	تیل

1/2 کلو	مرغی کی بوٹیاں (بغیر ہڈی)
ایک پیالی	شیل پاستا (اُبلایا ہوا)
2 چائے کے چمچے	پسا ہوا لہسن اور دک
2 چائے کے چمچے	کٹا ہوا دھنیا
1/2 چائے کا چمچ	ثابت کافی مرچیں
حسب ذائقہ	نمک
1/2 پیالی	تیل

ساس کے اجزاء:

2 عدد	پیاز (چوپ کی ہوئی)
3 عدد	لہسن (چوپ کئے ہوئے)

ترکیب:

فرائنگ چین میں تیل گرم کریں۔ اس میں لہسن اور دک اور مرغی رنگ تبدیل ہونے تک پکائیں پھر کالی مرچ، دھنیا اور نمک ڈال کر مرغی گھٹنے تک پکائیں۔ کراہی میں تیل گرم کر کے پیاز اور لہسن سنہری ہونے تک پکائیں۔ اس میں ساس کے باقی اجزاء ملا کر ساس گاڑھی ہونے تک پکائیں پھر مرغی اور پاستا ملا کر ڈش میں نکال لیں۔



Chicken Boti Pasta

Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	1/2 kg
Shell pasta (boiled)	1 cup
Ginger/garlic paste	2 tsp
Coriander seeds (crushed)	2 tsp
Black peppercorns	1/2 tsp
Salt	to taste
Oil	1/2 cup

Sauce Ingredients

Onions (chopped)	2
Garlic (chopped)	3 cloves
Tamatoes (chopped)	250 grams
Tamato paste	2 tbsp
Cumin seeds (roasted)	1 tsp

Red chilli powder	2 tsp
Hot spices powder	1 tsp
Leman juice	2 tsp
Chicken stock	1 cup
Ginger (finely cut)	2
Oil	3 tbsp

Method:

- Heat oil in a frying pan.
- Cook chicken with ginger/garlic till it changes colour.
- Add pepper, coriander and salt; cook till chicken is tender.
- Heat oil in a wok; cook onion and garlic golden; add remaining sauce ingredients and cook till sauce thickens.
- Add chicken and pasta; dish out.

English®

سر نہ کھجائیں۔۔
Healthy ہو جائیں!



HOLOGRAPHIC PRINT

اصل کی پہچان

5 منٹ میں جوڑوں اور لیکھوں سے مکمل نجات

A Quality Product of

SAT WARR & Solizsilm

facebook.com/satwarr

cm-03

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1 f PAKSOCIETY

بینونی پائی

اجزاء:

250 گرام	ڈائجسٹو بسکٹس
100 گرام	کھن (پگھلا ہوا)
ایک پیالی	کنڈینسڈ ملک
4 عدد	کیلے (تقلے کاٹ لیں)
ایک پیالی	کریم (پھینٹی ہوئی)
سجانے کیلئے	چاکلیٹ (کھریجی ہوئی)

ترکیب:

ڈائجسٹو بسکٹس کو چورہ کر کے اس میں کھن ملائیں۔ اسے اسپرنگ فوم بین میں سیٹ کریں اور ٹھنڈا کرنے کیلئے فرج میں رکھ دیں۔ ساں بین میں کنڈینسڈ ملک کو چھپ چلاتے ہوئے ہلکی آٹھ پر ہلکا براؤن رنگ آنے تک پکائیں۔ اسے اسپرنگ فوم بین میں پھیلائیں۔ اس پر کیلے کی تہ لگا کر کریم پھیلا دیں۔ اسے فرج میں 8 سے 10 گھنٹوں کیلئے رکھ دیں پھر چاکلیٹ سے سجا کر پیش کریں۔



Banoffee Pie

Ingredients:

Digestive biscuits	250 grams
Butter (melted)	100 grams
Condensed milk	1 cup
Bananas (sliced)	4
Cream (whipped)	1 cup
Chacalate shavings	far garnishing

Method:

- Crush digestive biscuits; mix with melted butter.
- Set in a springform pan; refrigerate and allow to cool.
- Cook condensed milk in a saucepan on low flame till light brown; spread in the springform pan.
- Add a layer of bananas on top, then spread a layer of whipped cream.
- Refrigerate for 8 to 10 hours; garnish with chacalate and serve.

RICE
IS ALWAYS
RIGHT!



SEASONS
RICE BRAN
OIL
1 LITRE



Seasons Rice Bran Oil brings the goodness of rice to your dinner table and offers countless health benefits, making it the right choice for every household.

- Reduces **Hypertension**
- Protects Your Family Against **Diabetes**
- Beneficial For The Well-Being Of **Organ Function**
- Keeps Your **Heart Healthier** & Clears **Blood Vessels**
- Improves Skin By Delaying **Wrinkle Formation**

Affiliation with **FDA**

READING
REGION



SEASONS RICE BRAN OIL





Cheif Gulzar Hussain (Dawat)

بچوں کا مصالحہ

ماؤں کا سب سے بڑا اور اہم مسئلہ بچوں کی پسند و ناپسند کو نظر میں رکھتے ہوئے کھانے کی تیاری ہے۔ اس مسئلے کا حل نکالتے ہوئے ”مصالحہ ٹی وی فوڈ میگ“ نے ”ہم مصالحہ“ کے مختلف شیفس کی بچوں کیلئے پکائے ہوئے کھانوں کی ترکیب کی اشاعت کا اہتمام کیا ہے۔ یقیناً یہ مزید اتر تکب نہ صرف بچوں کو پسند آئیں گی بلکہ ماؤں کے مسئلے کا حل بھی ہوں گی۔ اگر آپ کو بھی اپنے بچے کی پسند کے مطابق کوئی خاص ترکیب درکار ہے تو اپنی فرمائش ہمارے ای میل ایڈریس پر لکھ بھیجیں۔

Egg Halwa

Ingredients:

Bread	6 slices
Eggs (beaten)	8
Sugar	1 cup
Milk (fresh)	250 grams
Saffron essence	a few drops
Saffron	1 pinch
Clarified butter	1 cup
Almonds, Pistachios (finely cut)	for garnishing

Method:

- Trim the edges of bread slices; cut them into small pieces.
- Cook milk, sugar, eggs and bread in a wok till dry.
- Add clarified butter and essence; fry till clarified butter separates.
- Add saffron; dish out.
- Garnish with almonds and pistachios; serve.

انڈوں کا حلوہ

اجزاء:

6 سلائز	ڈبل روٹی
8 انڈے (ٹھینٹے ہوئے)	چینی
1 کپ شکر	تازہ دودھ
250 گرام	زائفران کا ایسنس
چند قطرے	زائفران
ایک چمک	گھی
ایک پیالی	بادام پیسٹ (باریک کئے ہوئے)
بجائے پکائے	

ترکیب:

ڈبل روٹی کے کنارے ٹیچر کر کے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں۔ کڑاٹی میں دودھ، چینی، انڈے اور ڈبل روٹی ملا کر لکڑی آگ پر آمیزہ خشک ہونے تک پکائیں۔ اس میں گھی اور ایسنس ڈال کر بیٹھتے ہوئے گھی ٹیچر ہونے تک پکائیں پھر زائفران ملا کر ہش میں نکال لیں۔ مزید حلوہ بارام اور پیسٹ سے سجا کر پیش کریں۔





پونڈز میریکل جرنی گالا کا انعقاد
 تاریخی اہمیت کے حامل عوامی پلیس میں دوسرے پونڈز میریکل جرنی گالا کی شاندار تقریب منعقد کی گئی۔ حسب سابق اس تقریب میں بھی اپنے اپنے شعبے میں انتہائی محنت سے نمایاں مقام حاصل کرنے والی 100 خواتین کی صلاحیتوں اور خدمات کے اعتراف میں ایوارڈز دیئے گئے۔ ہم نیت درک کا اعزاز ہے ایم ڈی پروڈکشنز کی روح رواں سومنہ ڈیوڈ جو گزشتہ ستر میں پونڈز میریکل ویمن منتخب ہوئیں اس بار شیخو رحمن اور انہوں نے مختلف شعبوں کی 10 خواتین کو بحیثیت پونڈز میریکل ویمن منتخب کیا علاوہ ازیں ہم مصالک کی مشہور و معروف شیف زارک سدھوا کو ان کی محنت، صلاحیت اور خدمات کے اعتراف میں پونڈز میریکل ویمن منتخب کیا گیا۔



کراچی ایٹ فیشنول کاہنگامہ
 گزشتہ دنوں فریڈرہال کے تاریخی لان میں سہ روزہ 'کراچی ایٹ فیشنول 2016' کا انعقاد میں آیات جس میں حکومت کو لواحق و اقسام کے کھانوں سے لطف اندوز ہونے کا موقع برسر آیا۔ اس فیشنول میں 100 کے قریب مختلف اسٹالز لگائے گئے اور براہ راست کھانے پکانے کا مظاہرہ بھی عمل میں آیا۔ میلے کے دوران فوڈ اینڈ مارک کے مشہور میٹروپولیٹن کے خاص کوٹنے اور کوٹوں پر پکے ہوئے کھانوں 'چائے کے روایتی ڈھانوں' پیٹھے ٹیک اور پیٹریوں کی بڑی اقسام کھانے کے واسطے بہت سی تازہ برانڈز اور ریسٹورانوں کے اسٹالز حاضرین کی توجہ کا مرکز رہے۔



ہنگرز پیک کا شاندار افتتاح
 ہنگرز پیک کے روح رواں سید عامر علی اور کاشف حسین کی جانب سے کھانے کے شائقین کو صبا ایڈیٹیو بلڈ کمرشل اسٹریٹ پر بہترین کھانے آرمانے کا موقع دیا جا رہا ہے۔ گزشتہ دنوں قاسمے فوڈ ریسٹوران ہنگرز پیک کا شاندار افتتاح عمل میں آیا جس میں معمر رانا شازیہ ناز صائم علی نوشین شاہ اور ڈالے سرحدی سمیت بڑی تعداد میں عوامکین شہر موجود تھے۔ ہنگرز پیک کے مہانوں کو ریسٹوران کے مزیدار برگرز بیکلہ پٹا، مزیدار پیٹھے ٹیک اور مشروبات پیش کئے گئے۔



کوفتے، تارتخ کے آئینے میں

کوفتوں کی بے شمار اقسام ہیں، ہر ایک کی اپنی منفرد ثقافت اور تیار کرنے کی مخصوص تکنیک ہے

کی طرح ہندوستان پر برطانوی راج کے دوران دوسرے علاقوں تک پہنچا۔ ہندوستانی پکوان ترکیسی کوفتے بھی اس سے ملتی جلتی ڈش ہے۔“

کھانوں کے معروف نقاد اور تاریخ دان، شیش پینٹ نامتور آف انڈیا میں اپنے مضمون ’کوفتے‘ گرین ہالز آف نائر‘ میں لکھتے ہیں ’یہاں خاص مواقعوں پر ترکیسی کوفتے تیار کئے جاتے ہیں، جس کا نام ’گریمس نامی پھول پر رکھا گیا ہے کیونکہ اس کو تیار کرتے ہوئے درمیان سے آدھا کاٹ دیا جاتا ہے، جس کے بعد اس میں سے انڈے کی زردی جھلک کر اسے پھول جیسی شکل دے دیتی ہے اسے ترجمہ کر کے برصغیر کے مصالے دارانڈوں کا نام دینا گستاخی محسوس ہوتی ہے۔‘ مولانا رشید الخیری نے آخری مغل شہنشاہ بہادر شاہ ظفر کے دربار کے روزنامے ’بد نظیر‘ میں کوفتے پلاؤ کو بطور پکوان شامل کیا ہے۔

کباب کی طرح سے کوفتے بھی عام طور سے بھینڑ، چھبھلا اور گائے کے گوشت سے تیار کئے جاتے ہیں۔ سیخوں پر تیار کئے جانے والے کباب نان زردی، سلاڈ پیاز اور رائے کے ساتھ پیش کئے جاتے ہیں جبکہ کوفتے عام طور پر چولہے پر گاڑھے یا پلے شوربے میں تیار کئے جاتے ہیں۔ گوشت کو گرم مصالحوں اور سبز یوں کے ساتھ جیس کر چھونے یا بڑے کوفتوں کی شکل دے کر سالن میں انتہائی احتیاط کے ساتھ پکایا جاتا ہے۔ مہتری خور کوفتوں کو گوشت کے شوقین افراد کی طرح ہی بناتے ہیں مگر وہ لوکی کچا کیلا، پیڑ، آلو پا لک اور دیگر سبزیوں کو استعمال کرتے ہیں۔

قورے، سالن اور دیگر میں ڈال کر پیش کئے جانے کے باوجود ایچھے کوفتوں کی انفرادیت برقرار رہتی چاہئے۔ درحقیقت معاملہ صرف اس کی شکل کا نہیں بلکہ رنگت اور ذائقے کا بھی ہے جیسے کہ دہلی بھوپال اور حیدرآباد میں وہی سے تیار ہونے والے خوشبودار سالن میں پکائے جانے والے مقلد کوفتوں کی محض خوشبو ہی لوگوں کے منہ میں پانی لے آتی ہے۔

اودھ کے چھوٹی موٹی کوفتے چھوٹے ہی چورہ چورہ ہو جاتے ہیں اس وقت عقل دنگ رہ جاتی ہے کہ آخر اتنے نازک کوفتے پکائے کیسے گئے ہوں گے؟ اس طرح ایک کشمیری کوفتے ہیں جو گول نہیں بلکہ چھوٹے سے سج جیسے نظر آتے ہیں۔ کوفتوں کی ایک قسم آلو بخارہ کوفتے ہوتے ہیں جن پر خشک آلو بخاروں کی تہہ چڑھی ہوتی ہے کچھ باورچی آلو بخاروں کے ساتھ بادام بھی استعمال کرتے ہیں۔ ■

جب بھی کبھی ذکر آتا ہے کوفتوں کا منہ میں پانی بھر آتا ہے۔ کوفتے ہمارے لئے کوئی نیا پکوان نہیں لیکن کھانے میں ہر بار نیا لطف دے جاتے ہیں۔ کوفتے ایسی غذا ہیں جو خیلے کے اعتبار سے ذائقے اور ساخت میں تھوڑے بہت فرق کے ساتھ ملتی ہیں۔ کوفتوں کی سب سے دلچسپ بات یہ ہے کہ یہ ہر طرح کے گوشت کے علاوہ سبزیوں سے بھی تیار کئے جاتے ہیں اور مزے لے کر کھائے جاتے ہیں۔

لفظ کوفتہ پارسی کافت کا ماخذ ہے پارسی میں کوفتن کا مطلب ’پینا‘ ہوتا ہے۔ کھانے پکانے کی معروف کتاب ’میرہ شلم‘ کے مطابق ’کوفتوں کی بے شمار اقسام ہیں ہر ایک کی اپنی منفرد ثقافت اور تیار کرنے کی مخصوص تکنیک ہے بیشتر ثقافتوں میں کباب اور کوفتے کے درمیان فرق کسی باہر سے آنے والے کو الجھن میں ڈالنے کا باعث بن سکتا ہے۔‘

کباب کی طرح نرہ خیر میں کوفتوں کی آمد کا سہرا بھی گیا، وہیں دس صدی کے ترک افغان فاتحین کے سر ہی جا تا ہے۔ تاریخ دانوں کے مطابق ترک کباب مقامی خیلے میں خوشبودار سالن کے ساتھ تیار کئے جاتے تھے جسے کوفتوں کی ہی ایک شکل سمجھا جاسکتا ہے۔ کوفتے مختلف تبدیلیوں کے بعد ان سرزمین کا مخصوص پکوان بن گئے۔ مقامی افراد نے اس کی تیاری کیلئے اپنے ذائقے کے مطابق مصالحوں کو اختیار کیا جبکہ مختلف لوگوں نے اپنے اپنے حساب اور مقامی علاقے کی مذہبی روایات کے مطابق سے گوشت یا سبزیوں کا استعمال شروع کیا چنانچہ سبزیوں کے کوفتوں کی مثال بھی یہاں ملتی ہے۔ گزرتے ہوئے وقت کے ساتھ یہ مزید آڈش برصغیر کے پکوانوں میں سب سے زیادہ نمایاں ہو گئی۔ آج ساڈتھ ایشیا اور مشرق وسطیٰ، پاکستان، افغانستان، ازبکستان، عرب، ارمینیا، بلقان، بنگلہ دیش، انڈیا، عراق، فلسطین، ایران، اسرائیل، چارڈن، کورڈیش، مراکو، رومانیہ، لبنان اور ترکی سمیت دنیا کے ہر خطے میں کوفتے نہایت ذوق و شوق سے کھائے جاتے ہیں۔

ایک تجربے کے مطابق جنوبی افریقہ، بحرہ روم، وسطیٰ یورپ، ایشیا اور انڈیا میں کئی سو طرح کے کوفتے مردج ہیں۔ صرف ترکی ہی میں 291 طرح کے مختلف کوفتے پکائے جاتے ہیں۔ عربوں میں کوفتے نہایت پسند کئے جاتے ہیں تاہم وہاں اس کی شکل گول کے بجائے لمبوتری ہوتی ہے۔

ٹیکسٹ میں شائع ہونے والے ایک آرٹیکل ’پوٹڈ سٹریٹ اسکاچ ایگز‘ میں لیہہ ویسلوپ لکھتی ہیں ’یہ پکوان ممکنہ طور پر کچھوری (انڈوں اور چاولوں کی ایک ڈش) اور مسور کے سوپ

READING
Section

MASALA 86 HISTORY



موئے نجف بالوں کی مضبوطی کا سبب

پتھر اپنا مزاج انسانی جسم میں منتقل کر کے انسانی مزاج پر نفع و نقصان کی صورت میں اپنے اثرات مرتب کرتے ہیں علامہ اصغر شاہد

صحت ہو سکتے ہیں۔ آج کل بالوں کا جھڑنا یا گرنا ایک عام بیماری تصور کی جا رہی ہے اس مسئلے کو جس جوہر کے ذریعے قابو میں کیا جاسکتا ہے وہ موئے نجف اور زرد نجف ہیں۔ یہ دونوں پتھر اس بیماری کا مقابلہ کرنے کے حوالے سے معروف ہیں۔ اس پتھر کی جگہ 'بھینجی' اور 'رابی' اعلیٰ ایلیا اور بیربی وغیرہ اقسام میں ہو گرتے۔ زرد موئے بالوں کی روک تھام کیلئے مشہور ہیں۔ جب بالوں کی جڑیں کمزور ہو جاتی ہیں اور کھال میں بالوں کو گرنے سے روکنے کی صلاحیت کم ہو جاتی ہے تو بال گرنا شروع ہو جاتے ہیں۔ ایسے میں جوہر موئے نجف یا زرد نجف کی شفا میں کھال میں مضبوطی کا باعث بن کر ان کا گرنا روک سکتی ہیں اسی لئے بالوں کے گرنے کی صورت میں موئے نجف پہننے کا مشورہ دیا جاتا ہے تاہم اسکے ساتھ سورہ بقرہ کی آخری دو آیات کی روزانہ تلاوت اثر کو بڑھانے کا باعث ہو سکتی ہے۔

امن الرسول بما أنزل إليه من ربه والنؤمنون قل آمنوا بالله ورسوله فلا تبغوا الدنيا ولا الدنيا تبغوا وما آتاكم الله فلا تتنازعوا فيها واللهم صل على محمد وآل محمد
 قل آمنوا بالله ورسوله فلا تبغوا الدنيا ولا الدنيا تبغوا وما آتاكم الله فلا تتنازعوا فيها واللهم صل على محمد وآل محمد

بالوں کے گرنے کے عمل میں موئے نجف پہننے کیساتھ انجیر کا استہال بھی ضروری ہے تاکہ دماغ اور دماغوں شامل ہو جائیں۔ حدیث میں ہے کہ انار کے دانوں کو تھوڑی سمیت کھانے سے بعد ہو جاتا ہے اور اور بال تیزی بڑھتے ہیں۔

اگر آپ اپنے لئے موافق پتھر کے حوالے سے معلومات حاصل کرنا چاہتے ہیں آپ کے ساتھ کوئی مسئلہ ہو یا کسی بھی قسم کی معلومات درکار ہوں تو نواری رابطہ کریں۔

shazia.anwar@hum.tv

اگر آپ کسی کو ایک شفاف عینہ پہنے ہوئے دیکھیں تو حیرت نہیں ہوگی لیکن کسی شفاف جوہر میں سیاہ بال نظر آئیں تو استجابی کیفیت کا طاری ہونا بے جا نہیں ہے۔ یہ جوہر ہے موئے نجف جسے انگریزی میں ہیر اسٹون (Hair Stone) کہتے ہیں۔ یہ سفید گہرے بلکے پیازی رنگ کا قدرتی ٹوشٹنا اور شفاف پتھر ہے جسے قدرت نے بالوں کی طرح کی متوازن و غیر متوازن چلی اور پھیلی سیاہ اور بھوری ٹیکریں عطا کی ہیں۔ اسے دیکھنے سے ایسا معلوم ہوتا ہے کہ جیسے اس میں بال یا بالوں کا گچھا رکھا ہوا ہو۔ موئے نجف کے متعلق مشہور ہے کہ اس پتھر میں 'حضرت علی' کے بال یا بالوں کا ٹکس پایا جاتا ہے۔ اس کے خواص اور اثرات اور نجف سے مشابہت ہیں۔ اس کا استعمال پروردگار کی طرف زحمان کو بڑھاتا ہے۔

جیسا کہ گذشتہ مضامین میں واضح کیا جا چکا ہے کہ کسی پتھر کو پہننے سے قبل اس کے زور اور مادہ ہونے کا تعین کرنا ضروری ہے۔ موئے نجف پر بھی اس بات کا اطلاق ہوتا ہے۔ یہ معلوم ہونا بھی نہایت اہمیت کا حامل ہے کہ پہننے والے کیلئے کون سا پتھر بہتر ہے اور اسے پہننے کیلئے کون سی ساعت بہتر ہے۔ پتھر پہننے والے کو معلوم ہونا چاہئے کہ کون سا عنصر اس کیلئے مناسب ہے جیسے کہ فیروزہ تانبے، المونیم، نولہ اور فاسفورس کا مرکب ہے۔ اگر صرف تانبے کا چھلا پہننے سے بیماری میں فائدہ ہو سکتا ہے تو سوچنے کے پارہ حقائق کے مرکب جوہر یا پتھر کو پہننا مختلف امراض اور مزاج کیلئے کس قدر فائدہ مند ہو سکتا ہے۔ انسانی مزاج کی طرح جوہر بھی اپنا اپنا مزاج رکھتے ہیں۔ جب انسان کوئی پتھر پہنتا ہے تو سائنٹیفک شعاعوں کے ذریعے پتھر اپنے مزاج کو انسانی جسم میں منتقل کر دیتا ہے اس طرح سے انسانی مزاج پر اس پتھر کے اثرات نفع و نقصان کی صورت میں مرتب ہوتے ہیں۔

موئے نجف ایک ایسا پتھر ہے جو صحت اور تندرستی کیلئے کارآمد ہے بالخصوص بالوں کو توت دیتا ہے۔ نفسیاتی امراض میں ہذا افراد موئے نجف کو بطور لاکٹ استعمال کریں تو تیزی سے روہ

روحانی مسیحا



معروف روحانی اسکالر ایس۔ این۔ قادری
ستاروں کی گردش ہو یا حاسدوں کی بندش

آپ کے مسائل کا قرآنی، اسلامی اور روحانی حل پیش کرتے ہیں

استخارے کا کوئی حد نہیں ہے آپ کے نام اور مسائل میں تازہ دہلی رکھے جاتے ہیں مکمل اعتماد اور بخیریت سے کے ساتھ رجوع کریں۔

ساجد قادری (بانی بیاد الدین)

قادری صاحب میں کافی سوالوں سے اپنی جلی جلی کے رہتے کیلئے
پریشان تھی رہتے آتے تھے بات چیت ہلکی تھی مگر رشتہ طے نہیں
ہوتا تھا کچھ میں ہی خاموشی ہو جاتی تھی۔

آپ سے لوح نکاح لیکر وظیفہ پڑھا بھی وظیفہ پورا بھی نہیں پڑھا
کہ میری جلی کا رشتہ طے ہو گیا اور بات چلی بھی ہو گئی آپ کے کہنے
کے مطابق وظیفہ میں نے اب پورا کر لیا ہے مگر لوح نکاح کا اب کیا
کروں۔

جواب۔ اللہ خوش رکھے! بہن لوح نکاح کو اب بندھا کر ادویں
اور تین سکنوں کو ایک نام کا پینہ بھر کر کھا تاکھلا کریں۔

نصیر خاتون (راولپنڈی)

قادری صاحب! میری شادی نو 8 سال ہو چکے ہیں میری
جینٹیلی اور ایک بیٹا ہے شادی سے لیکر آج تک میں نے ایک دن
بھی سکون کا نہیں دیکھا تھا شراب بھی پیتے تھے اور جھگڑے لڑائی
بگڑاؤ اور دکائی کا درد بھی بہت زیادہ کرتے تھے ای کے گھر بھی نہیں
جانے دیتے تھے بہت کھی مزاج تھے میں ان کے اس دو بے سے
بہت زیادہ پریشان تھی بچے بھی سینے سے دبے دیتے تھے۔

میں نے آپ کا نمبر دیا تو آپ سے سادا مسئلہ بیان کیا
تو آپ نے مجھے لوح قدرتی اور وظیفہ پڑھنے کو یا وظیفہ مکمل ہو گیا
ہے اور آپ کی دعا سے میرے شوہر کا رویہ میرے اور بچوں کے
ساتھ بہت اچھا ہو گیا ہے یہ سب آپ کی کرامت ہے میں آپ کی
بے حد شکر گزار ہوں اللہ آپ کو بھی عمر عطا فرمائے۔ قادری صاحب
کیا میں اس وظیفہ کو جاری دکھ سکتی ہوں۔

جواب۔ جیتی رہو اپنی اس میں میری کوئی کرامت نہیں ہے یہ
سب اللہ کے کلام کا اثر ہے کہ آپ کے شوہر جیتی، بچوں کی طرف
مائل ہو گئے آپ اس وظیفہ کی سرف ایک ہی روز اللہ کی بھی فرمائش
نماز کے بعد پڑھ لیا کریں اللہ مزید بہتری فرمائے گا۔

ایلا (کراچی)

انگل! میں آپ کی بے حد ممنون اور شکر گزار ہوں آپ کی لوح نکاح
سے میرا بہت ہی مشکل مسئلہ حل ہو گیا ہے ہم دونوں بچھلے سات
سال سے ایک دوسرے کو پسند کرتے تھے مگر ہم دونوں کے
گھر والے ہماری شادی کرنے پر رضامند نہیں تھے ہم نے سب
جتن کر کے دیکھ لئے تھے پیروں فقیروں، عالموں سے بھی رابطہ کیا
انہوں نے جیسا کہا ویسا کیا مگر ہمیں سے کسی مسئلہ حل نہیں ہوا آپ کے
بارے میں مصالحوں سے پڑھا تو آپ کا Call کر کے مسئلہ بیان
کیا تو آپ نے چند حدایات کیساتھ لوح نکاح اور وظیفہ پڑھنے کو

دیا میں نے آپ کی حدایات پر مکمل عمل کرتے ہوئے آپ کا وظیفہ پڑھا
آپ کی دعا سے انکل بچھلے سینے ہم دونوں کے گھر والوں کی
رضامندی سے ہماری شادی ہو گئی ہے ہم بہت خوش ہیں انکل
آپ نے ہمارا مسئلہ حل کر دیا اللہ تعالیٰ آپ کو ہمیشہ سلامت
رکھے! مزید یہ کہ کرنا ہے تو راہنمائی فرمادیں۔

جواب۔ جیتی رہو اللہ تعالیٰ آپ کو دو بیروں خوشیاں دیکھنی
نصیب فرمائے شاد و آبا رہو۔ اللہ پاک کے حضور دروغل شکرانے
کے ضرور ادا کر لیتا اور لوح کو نسیب کرادو۔

پرین انتم (کوئٹہ)

قادری صاحب! میری شادی کو چار سال ہو چکے مگر میں اولاد سے
محروم تھی ہر قسم کا ایلو جیتی، مہمید جیتی، جینسی علاج کروا کے دیکھ لیا
بیروں، فقیروں سے بھی رجوع کیا مگر سب بے سود رہا آپ کے
بارے میں میگزین میں پڑھا تو آپ سے آپ کے سوا میں پر رابطہ
کر کے ساری بات آپ کو بتائی تو آپ نے حساب کتاب نکال
کر بتایا کہ کسی نے اولاد کی بندش کر دانی ہوئی ہے پھر ان بندش کو
ختم کرنے کیلئے آپ نے لوح مریم تیار کر کے دی اور وظیفہ بھی
پڑھنے کا یا وظیفہ پڑھنے کے دوران ہی آپ کی دعا سے میں امید
سے ہو گئی تھی اور 3 مہینے تک مکمل آپ سے رابطہ میں وہ کر تکی
حدایت کے مطابق عمل کرتی رہی اور آج میں ایک خوبصورت بیٹے
کی ماں بن چکی ہوں اللہ تعالیٰ نے مجھے ایک خوبصورت بیٹے سے
نوازا ہے قادری صاحب میرے پاس الفاظ نہیں ہیں جن سے میں
آپ کا شکر ادا کروں۔ میرے اور میرے شوہر کے دل سے
انٹے بیٹے دن رات آپ کے لئے دعا میں لگتی ہیں اللہ تعالیٰ آپ کو اور
آپ کی جلی کو ہر آفت دہلا سے محفوظ رکھے۔

جواب۔ جیتی رہو اپنی آپ کو بیٹا مبارک ہو اللہ پاک آپ کے بچے کو
صحت و تندرستی کیساتھ ہی عمر عطا فرمائے، نیک و صالح بنائے۔

میر پرتھوی (میرپور خاص)

قادری انکل! میں نے امتحان میں اچھے نمبروں سے کامیابی اور
میڈیکل کالج میں داخلہ ہو جاؤں ان دونوں کاموں کیلئے آپ
سے لوح حسیب منگو کر وظیفہ پڑھا تھا اور اللہ کا شکر ہے کہ میں نے
اچھے نمبروں سے کامیابی حاصل کر لی ہے اور میڈیکل کالج میں
میرا داخلہ بھی ہو گیا ہے کیا میں اس لوح کو آگے کے امتحانوں میں
کامیابی کیلئے بھی استعمال کر سکتی ہوں۔ راہنمائی فرمادیں۔

جواب۔ جیتی رہو اپنی یہ لوح خاص طور پر آپ کو میڈیکل کالج
میں داخلہ کیلئے تیار کر کے دی تھی اور وہ مقصد آٹکا پورا ہو چکا اس
لئے اس لوح کو آپ اب نسیب کرادیں میری دعا ہے اللہ پاک
آپ کو مزید امتحانوں میں بھی کامیابی عطا فرمائے۔

عبدالحمید (دہلی)

قادری صاحب! میری بڑی بہن نے پاکستان سے آپ کا نمبر دیا تھا
BP کا مریض ہوں اور پچھلے پانچ سال سے اس مرض میں مبتلا
ہوں میرا بلڈ پریشر بہت زیادہ رہتا تھا سر بھاری بھاری رہتا تھا
طبیعت میں خرد خرد امین اور عمومی سہولتی باتوں پر ہر کسی سے لڑ جانا
کرتا تھا ایک دم طبع میں آجاتا تھا۔ بہت پریشان رہتا تھا دوایں
بھی کما جاتا تھا مگر دوایوں کے ساتھ نہایت سے دوسری نکالیف
میں بھی مبتلا ہو گیا تھا۔ آپ سے ساری کیفیت بیان کی تو آپ نے
ڈاکٹر کے ذریعے مجھے مبارک پتھر یا قوت پڑھانی کر کے بھیجا میں
نے آپ کی حدایت کے مطابق انگوٹھی بنوا کر ماں لیا انگوٹھی پہننے سے
حیرت انگیز طرز پر میرا BP کنٹرول میں آ گیا ہے حالانکہ میں
پتھر لیا پر یقین نہیں رکھتا مگر میری بہن نے بتایا تھا کہ آپ پڑھانی
کر کے دیتے ہیں اس لئے میں نے منگو لیا تھا اور وہی پتھر کا اثر
جبران کن ہے۔

جواب۔ اللہ خوش رکھے ایسا جو لوگ پتھروں کے اثر پر یقین نہیں
رکھتے ان کو چاہئے کہ وہ قرآن شریف کی سورہ رحمن کا مطالعہ کریں
اس سورہ میں اللہ تعالیٰ نے اپنی تمام نعمتوں کا ذکر کیا ہے اور ان
نعمتوں میں پتھروں کا بھی ذکر کیا ہے اور یا قوت اور سر جان کا نام
لیکن ان کو نصت قرار دیا ہے۔ (پس تم اپنے رب کی کن کن نعمتوں کو
جھٹلاؤ گے)

اللہ کی کوئی بھی نعمت بچا نہیں ہے اللہ کی تمام نعمتوں سے استفادہ
حاصل کریں اللہ پاک آپ کو مزید صحت و تندرستی عطا فرمائے۔

۷۔ زنب (لاہور)

قادری صاحب! میں سینکڑا ایڑی کی طالبہ ہوں میرے اندر احتیاد کی
بے انتہائی ہے اور رات کو نہ ترے ڈراؤ نے خواب نظر آتے
ہیں دن میں بھی میں اکیلی گھر کے اندر نہیں رہ سکتی اور نہ ہی اکیلے
گھنٹیں آجاتی ہوں مجھے ڈر لگتا ہے ایسا محسوس ہوتا ہے کہ کوئی
میرے پیچھے موجود ہے اس پریشانی سے چھٹکارا پانے کیلئے جو بھی
عمل ہے بتادیں میں آپ کی بے حد مشکور ہوگی۔

جواب۔ جیتی رہو اپنی میرے مندر ذیل نمبر پر Call کر کے
تفصیلاً اپنی کیفیت اور مسئلہ بیان کر دیا کہ آپ کے مسئلے کو کج طور پر کج
کر اسکا بہتر حل تلاش کیا جائے۔

ایس۔ این۔ قادری

رضویہ مارکیٹ، 86، فرسٹ فلور، ناظم آباد چورنگی، کراچی۔ 74600

0336-2297786

0333-2105914

0308-2543444

E-mails: qadrihelpline@yahoo.com

qadrihelpline@hotmail.com

E-mail کرتے وقت اپنے شہر کا نام لازمی لکھیں۔

رابطہ کے اوقات صبح 10 سے شام 7 بجے تک۔



Lucky Stone

مبارک پتھر

روحانی اسکالر ایس۔ این۔ قادری آپ کے کام اور نام کے مطابق آپ کے موافق پتھروں
(تینوں) پر آیات مقدسہ کی پڑھانی کر کے دیتے ہیں۔ اپنے نام اور کام کے مطابق اپنا
مبارک پتھر حاصل کریں، انگوٹھی بنوا کر پہنیں، انشاء اللہ آپ کے گڑے کام سنورتے چلے
جائیں گے، دل و دماغ پر خوشگوار اثرات مرتب ہوں گے، محبت و تندرستی حاصل ہوگی،
لوگوں کے دلوں میں آپ کے لئے نرم گوشہ پیدا ہوگا اور آپ کی عزت و وقار میں اضافہ ہوگا۔





توتکے

اگر آپ کسی مسئلے سے دوچار ہیں اور زبیرہ آپ سے حل درکار گئے تو اپنا مسئلہ ہمیں لکھیں ہم اپنے اپنے شکارے میں آپ مسئلے کا حل شائع کریں گے۔



کارپٹ سے داغ مٹانے کیلئے

اگر کارپٹ پر سائین کا داغ لگ جائے تو فکر کرنے کی ضرورت نہیں۔ داغ پر ٹالکھ پاؤڈر چھڑک دیں۔ کچھ گھنٹوں کے بعد داغ پر کوئی کپڑا رکھ کر استری کریں تاکہ پاؤڈر کپڑے سے چپک جائے۔ دھبے دالی جگہ پر ڈیٹر جنٹ ڈال کر گزریں اسے گیلے کپڑے سے صاف کریں پھر خشک تولیے سے پرچھ لیں اور برش کریں تاکہ وہاں ایٹھ جائے۔ اس کے بعد پگھلا چاکر کارپٹ کو سونکھنے دیں۔



پودوں کی تیزی سے افزائش کیلئے

پودے لگانے کے بعد اگر ان کے بڑھنے کی رفتار کم ہو تو پریشانی ہونے لگتی ہے۔ اگر پودوں میں انڈوں کے پھلکے ڈال دیے جائیں تو پودے نسبتاً تیزی سے بڑھنے لگتے ہیں۔



جوتے کے کالے بچے کیلئے

نئے جوتے بیروں میں کالے ہیں اور بسا اوقات بیروں میں چھالے بھی پڑ جاتے ہیں۔ ایسے میں فلائین کے کپڑے کو نیم گرم پانی میں بھگو کر جوتے میں رکھیں اور جوتے کو الماری میں رکھ دیں۔ 24 گھنٹوں کے بعد کپڑا نکالیں، بیروں میں پیٹرولیم جیلی لگائیں اور بے فکر ہو کر جوتے پہن لیں۔



ہاتھوں کی نرم جلد کیلئے

برتنوں کو دھونے کا عمل ہاتھوں کی جلد سخت کرنے کا سبب بنتا ہے۔ برتن دھونے کے بعد گیلے ہاتھوں پر ہی لیموں کا رس اور پیٹرولیم جیلی لگائیں مسلسل یہ طریقہ اختیار کرنے سے ہاتھ کی جلد نرم و ملائم رہے گی۔



ذہنی دباؤ دور کرنے کیلئے

دور حاضر میں ہر دوسرا شخص کسی نہ کسی وجہ سے ذہنی دباؤ کا شکار ہے۔ اس صورتحال سے نجات حاصل کرنے کیلئے صبح سویرے پالک کے ایک پتے کو کاٹ کر اسٹیم کریں اس پر کالی مرچ اور لیموں چھڑک کر کھالیں۔



”مصالحہ“ نہ ملنے کی صورت میں

اگر آپ مصالحہ ٹی وی فوڈ میگ یا ہم نیٹ ورک کی دیگر مطبوعات خریدنے کے خواہاں ہیں اور آپ کو قریبی ایک اسٹال پر ہماری مطبوعات دستیاب نہیں ہیں تو فکر کی ضرورت نہیں۔ ابھی فون اٹھائیں اور مصالحہ کے ڈسٹری بیوٹر سے 0333-2168390 پر یا ہم نیٹ ورک کے یو ایس این نمبر 299 & 282 Ext: 111-486-111 پر رابطہ کریں۔

MASALA

TV FOOD MAG

RECIPES IN ENGLISH & URDU



ادائیگی کیلئے:

1 بینک ٹرانسفر (بشمول بینک اخراجات)

2 چیک / ڈرافٹ

3 پے آرڈر

نام ہم نیٹ ورک لمیٹڈ

اکاؤنٹ نمبر 001402900243 بینک الفارح انٹرنس برانچ کراچی پاکستان

فارم مکمل کر کے درج پتے پر روانہ کریں

اینڈ نیوز مصالحہ ٹی وی فوڈ میگ

10/11 حسن علی اسٹریٹ ہال تقابل آئی آئی چدر گروڈ کراچی پاکستان

(آرڈر کی تکمیل کیلئے کم از کم 15 دن کا وقت درکار ہے)

ہصول کرنے والے کا نام

نام

پتہ

شہر

ملک

فون نمبر (دفتر / رہائش)

ای میل

اگر ملازمت پیشہ ہیں تو ادارے کا نام

ازراہ کرم درج بالا معلومات فراہم کریں تاکہ آپ کو بہترین خدمات فراہم کی جاسکیں

”مصالحہ ٹی وی فوڈ میگ“

کے سالانہ خریداروں کیلئے

خوشخبری

1850 روپے کی سالانہ خریداری

شاندار بچت کے ساتھ

صرف 1500 روپے میں

READING
Section



Zaban Aur Bhais Kay Faasley Mitta Dein
Mazay Mein Aaj Ghul Kay Mil Baant Kay Jee Lain

Kashmir®

Since 1962

BANASPATI & COOKING OIL



Mil Baant Kay Hai Jeenay Ka Maza

UIL
LIMITED INDUSTRIES LIMITED

www.uil.com.pk | UAN: 041-111-111-UIL (845) | facebook.com/uilkashmir



WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN

[PAKSOCIETY1](https://twitter.com/PAKSOCIETY1) [f PAKSOCIETY](https://facebook.com/PAKSOCIETY)

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائیل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✦ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو ایسے کمانے کے لئے شرک نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



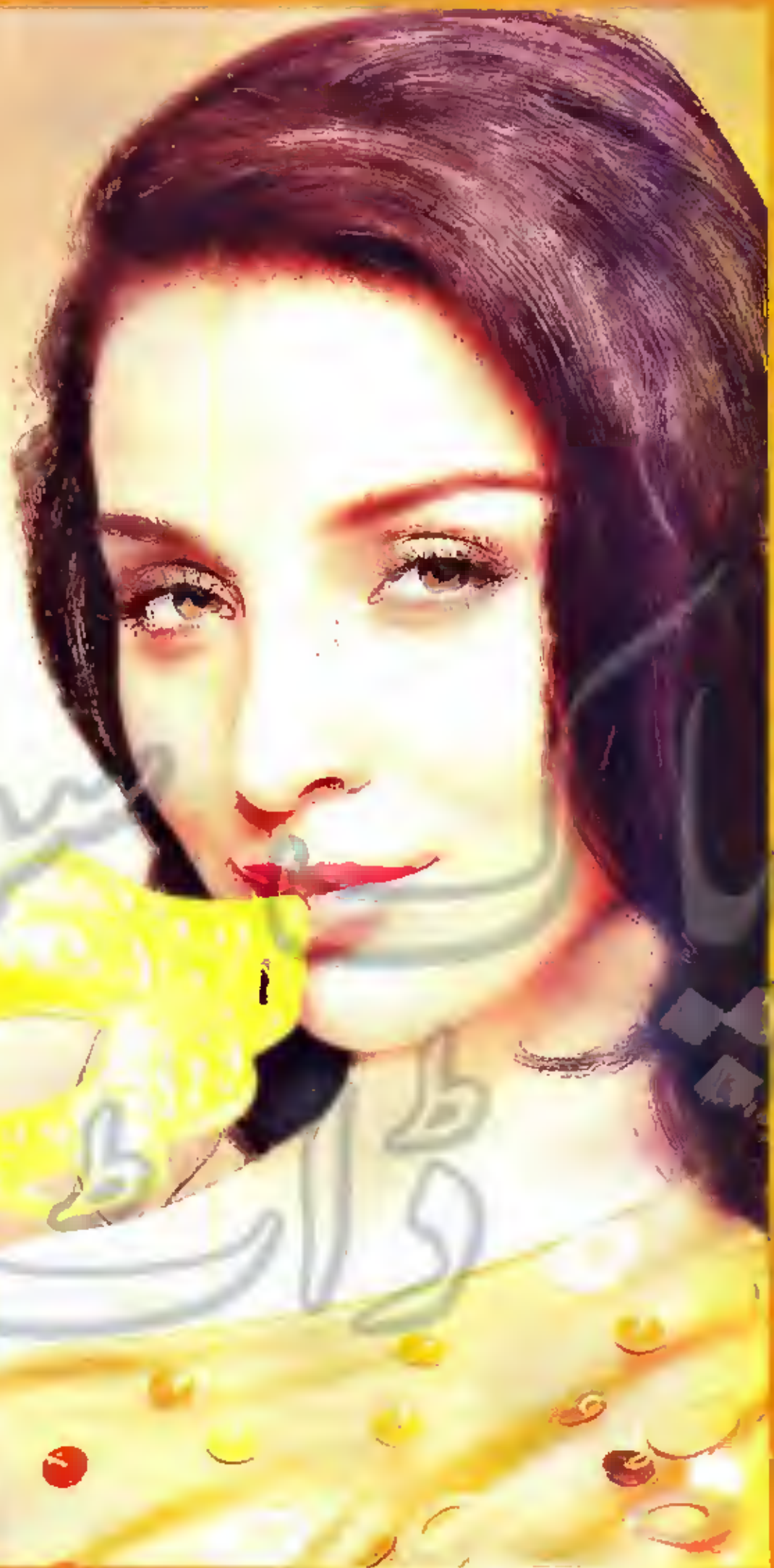
Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1

آپ جائیں جدر
ٹہر جائے نظر



Golden Pearl
Beauty Forever

www.goldenpearl.com.pk | E-mail: info@goldenpearl.com.pk

READING
Society

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN

PAKSOCIETY1 f PAKSOCIETY